

SANGIOVESE N.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV);

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-**ISV** RC 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1996-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di minore compattezza
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività inferiore

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio
- 🍇 Acino ellittico



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	2,70
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	2,97

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	5,1
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	346
	Polifenoli totali (mg/l)	2.070

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con ottima tonalità; odore vinoso, speziato, con note floreali delicate; il sapore è strutturato, armonico, moderatamente tannico, con buona persistenza.