

# 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

Scansano (GR)

I-ISV 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Orbetello (GR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1996-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, compatto, corto, con peduncolo completamente lignificato
- 🍇 Acino piccolo, ellittico



---

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>	<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE</b>	

---

Botrite	Scarsa
Oidio	Media

---

---

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	

---

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,12
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	4,80

---

---

<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE</b>
<b>ENOCHIMICI</b>	

---

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,7
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	337
	Polifenoli totali (mg/l)	2.170

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con ottima tonalità; odore vinoso, fruttato, con spiccate note di frutti rossi; sapore strutturato, armonico, con elevata persistenza.