

**SCHEDA  
INCOMPLETA  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”;

Università degli Studi di Firenze – DIPSА – Sez.

Coltivaz. Arboree; Progetto Agricoltura s.r.l.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Castelnuovo Berardenga (SI)

I - SG-P.A-8

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produzione media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, allungato, cilindrico-piramidale, alato
- ✿ Acino medio, ellittico; buccia mediamente spessa, molto pruinosa, di colore blu uniforme

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

---

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

---

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

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino, strutturato, gradevole, con livelli elevati di aroma di frutti di bosco. Adatto al medio e lungo invecchiamento.