

SANGIOVESE N.

I-VCR 207



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Todi (PG)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2001-2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione inferiore
- ✓ **Acino** di dimensione inferiore e forma rotondeggiante
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità sia basale che reale discreta
- ✓ Produzione meno che media ma costante

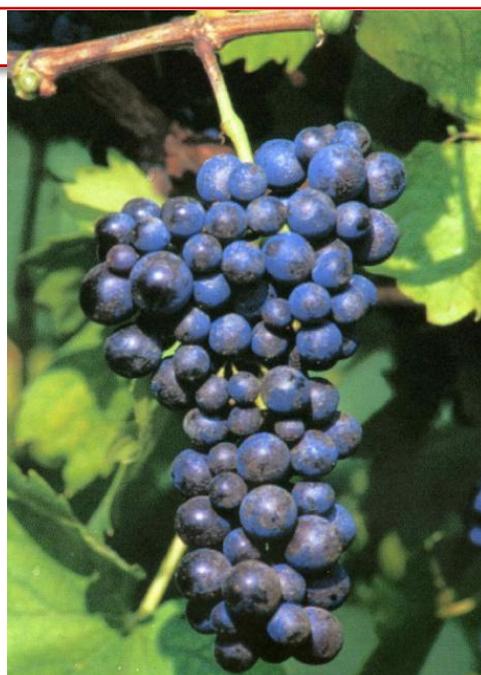
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo piccolo, cilindrico o tronco-cilindrico, a volte munito di cortissime ali, semicompatto o meno
- ✦ Acino piccolo, a buccia consistente intensamente ed uniformemente colorata



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,20
Oidio	0,83

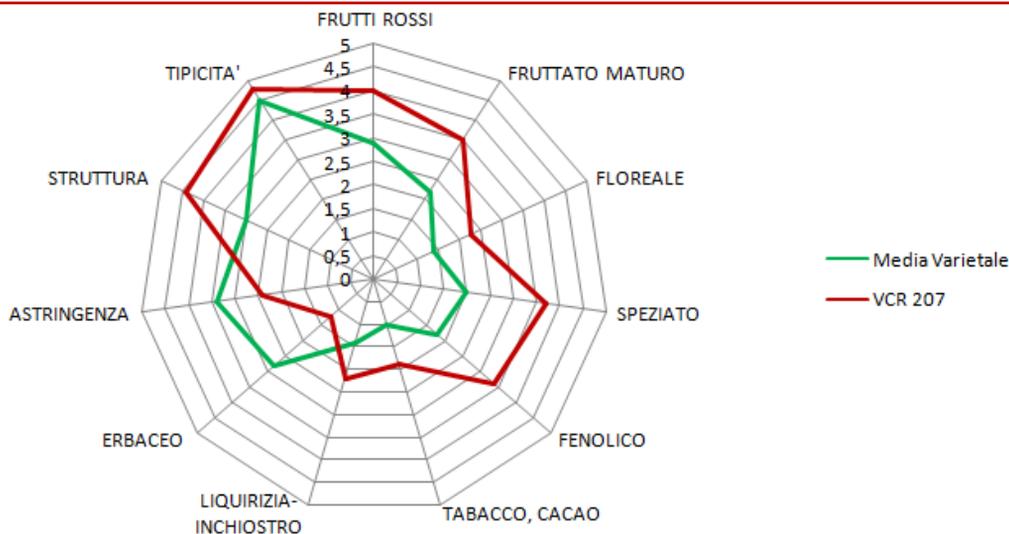
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	2,76
Numero grappoli/ceppo	15,7
Peso medio grappolo (g)	176
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	3,07

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,80
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	7,20
	Ac. Tartarico (g/l)	4,73
	Ac. Malico (g/l)	2,50
VINO	Antociani totali (mg/l)	461,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.205 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con ottimo contenuto in antociani, di buona struttura, speziato; per lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2002-2003