

SANGIOVESE N.



Costitutore

Vivaio Enotria s.s.:
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
DCDSL - Università degli Studi di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 62 del 13/03/2008

Origine

Rufina (FI)

I-AMPELOS
TEA 8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Contropalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	6173
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Precoce (*)

✓ Vigoria media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, mediamente spargolo, cilindrico con un'ala
- ✿ Acino arrotondato, medio, con buccia consistente e pruinosa

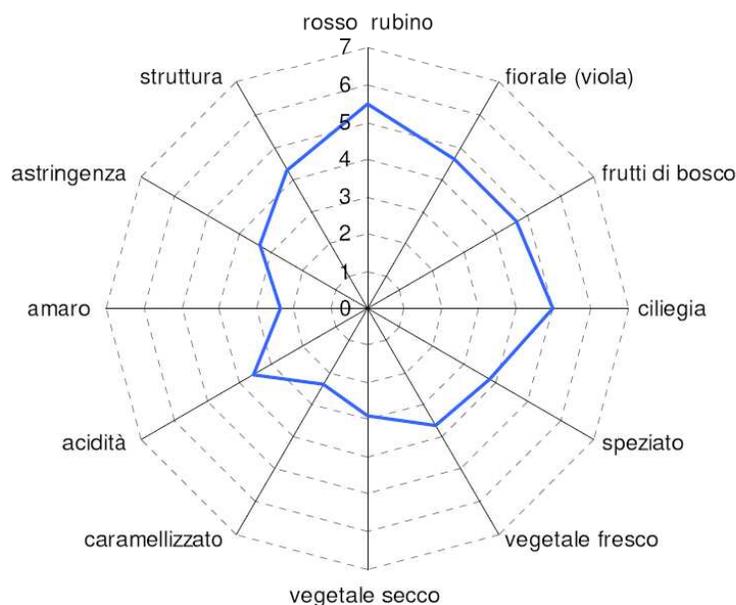


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedet 20 CH

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,58
Peso medio grappolo (g)	273,34
Peso medio acino (g)	2,0

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	4,48
	Ac. Tartarico (g/l)	4,02
	Ac. Malico (g/l)	1,19
VINO	Antociani totali (mg/l)	288
	Polifenoli totali (mg/l)	2.093

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con un attraente aspetto visivo, di colore rosso rubino intenso. Aspetto olfattivo abbastanza intenso in cui spicca il sentore di ciliegia, comunque fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura, non molto astringente, leggermente acido.

(**) Dati medi relativi al biennio 2003-2004