

SANGIOVESE N.



Costitutore

Vivaio Enotria s.s.;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Dal Monte Guido e Vittorio

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

Origine

Brisighella (RA)

I-AMPELOS
TEA 10D

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori (*)
- ✓ Leggermente più precoce (*)
- ✓ Vigoria media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, spargolo, cilindrico con un'ala evidente
- ✚ Acino medio, con buccia consistente e pruinosa

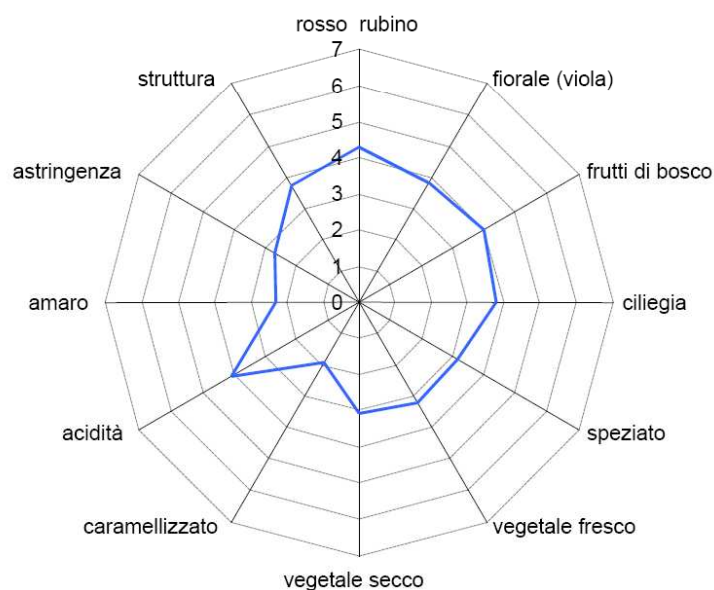


(*) Rispetto al clone di riferimento Fedit 20 CH

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,56
Peso medio grappolo (g)	253,85
Peso medio acino (g)	1,92

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (**)</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,4
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	5,92
	Ac. Tartarico (g/l)	5,33
	Ac. Malico (g/l)	1,09
VINO	Antociani totali (mg/l)	192
	Polifenoli totali (mg/l)	1.500

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta un aspetto visivo medio, di colore rubino medio. All'olfatto non risulta particolarmente intenso, senza sentori di spicco, comunque fine e armonico. Al gusto risulta nella media come struttura ed astringenza, non amaro e leggermente acido.

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