

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; ARSIA (FI)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

## Origine

Scansano (GR)

I - CHI-10

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano (GR)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2008-2010

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo corto, conico, piuttosto compatto
- ✿ Acino lungo, ellissoidale largo; buccia pruinosa, spessa e resistente, di colore blu-nero uniforme



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

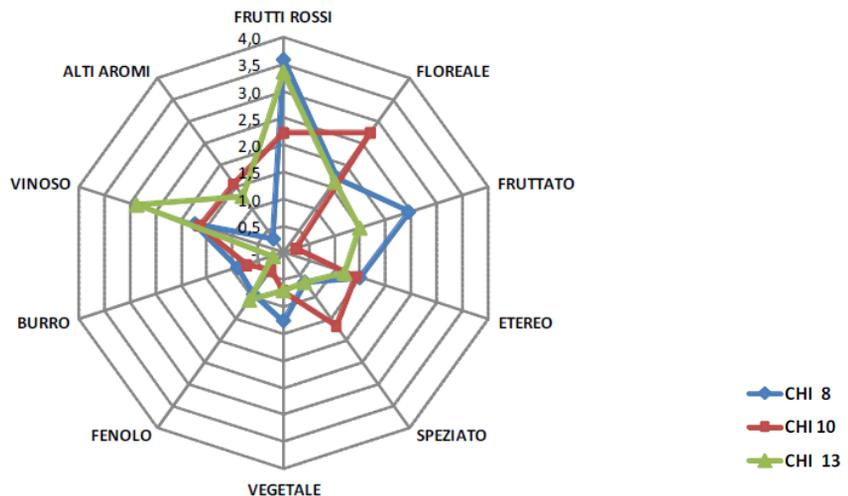
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,6
Numero grappoli/ceppo	7,5
Peso medio grappolo (g)	345
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,42
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,04
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	295
	Polifenoli totali (mg/l)	2.244

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, con note floreali, fruttate e speziate, di buona struttura, equilibrato; si presta all'affinamento e all'uvaggio.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010