

# 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-13

## 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

- ✓ Grappolo e acino di dimensioni inferiori
- ✓ Vigoria bassa
- ✓ Produttività inferiore

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo conico, spargolo, talvolta alato
- ✦ Acino medio-piccolo, ellissoidale largo; buccia pruinosa, molto spessa, di colore blu-nero uniforme



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

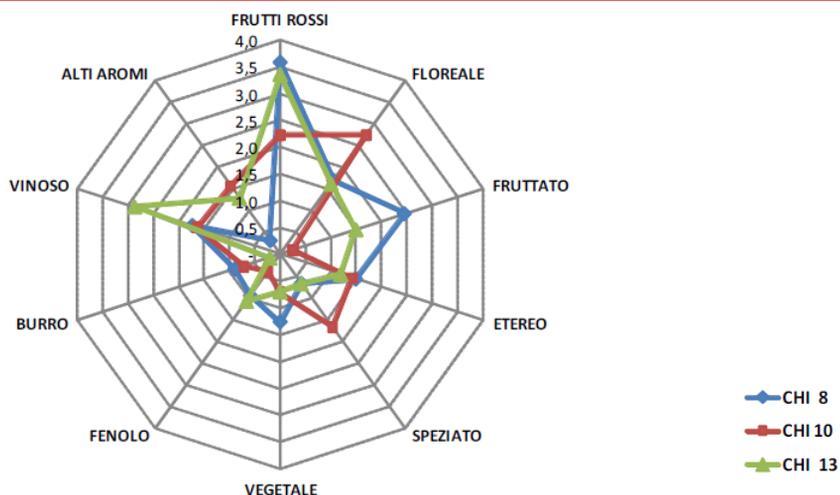
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	264
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,33
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	6,92
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	172
	Polifenoli totali (mg/l)	2.066

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, con spiccate note di frutti rossi, di buona struttura ed equilibrio; si presta all'uvaggio e alla produzione di vini rossi da affinamento.

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