

# SANGIOVESE N.

I-CCL - 2000/10



## Costitutore

Consorzio Vino Chianti Classico (FI); TOS.CO. VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – D.I.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | San Casciano Val di Pesa (FI); Gaiole in Chianti (SI) |
| Forma di allevamento           | -   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -   |
| Periodo di osservazione        | 2008-2010   |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria media

✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Bassa |
| Oidio   | Bassa |

## IL GRAPPOLO

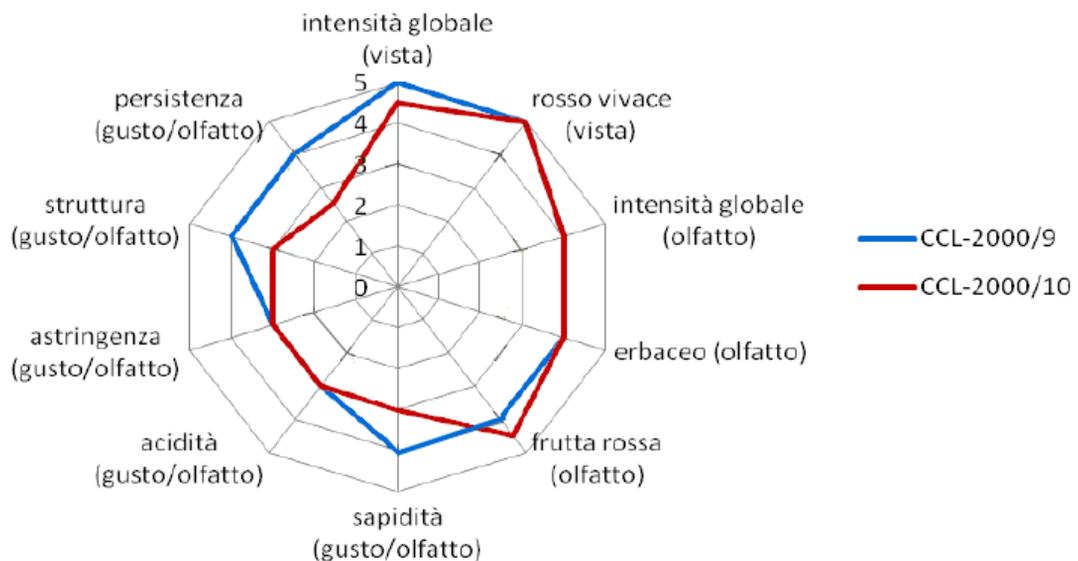
- ✿ Grappolo corto, di forma conica, spargolo
- ✿ Acino lungo, di forma ellissoidale largo; buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,6          |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 2,2          |
| Numero grappoli/ceppo                 | 10,5         |
| Peso medio grappolo (g)               | 210          |
| Peso medio acino (g)                  | 2,2          |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 24,87        |
|              | pH                              | 3,35         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 7,00         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | -            |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | -            |

### **ANALISI SENSORIALE (\*)**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, con elevata intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Possiede buona acidità, con leggera astringenza; adatto all'invecchiamento.

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