

# SANGIOVESE N.

I - S-PRU-RA



## Costitutore

Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano;  
TOS.CO. VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa –  
DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli  
Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni  
Arboree; ARSIA (FI)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 60 del 12/03/2013

## Origine

Montepulciano (SI)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Argiano, Montepulciano (SI)
Forma di allevamento	Cordone orizzontale speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	2008-2010

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

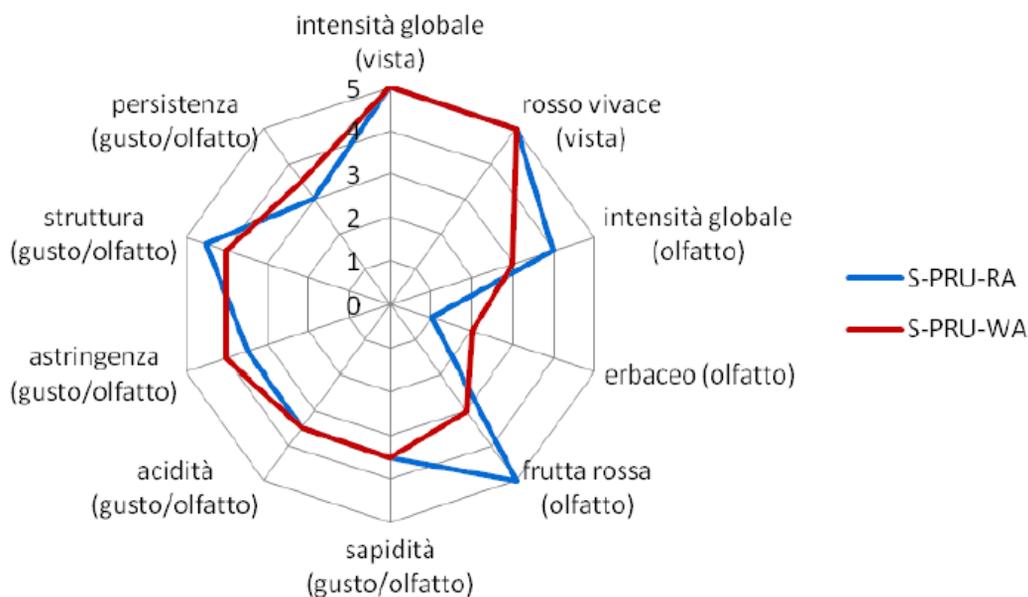
- ✿ Grappolo corto, di forma conica, spargolo
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	2,35
Numero grappoli/ceppo	10,9
Peso medio grappolo (g)	215
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,20
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,4
	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 intenso, caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note marcate di frutta rossa, ciliegia e mora. Al gusto risulta di buona sapidità ed acidità, notevole struttura, leggermente amaro. Adatto ad un lungo invecchiamento.

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