

SANGIOVESE N.

I - S-PRU-WA



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

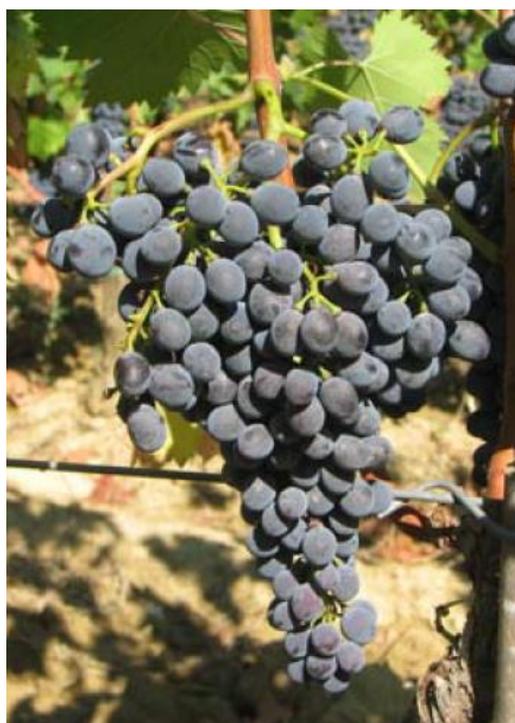
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

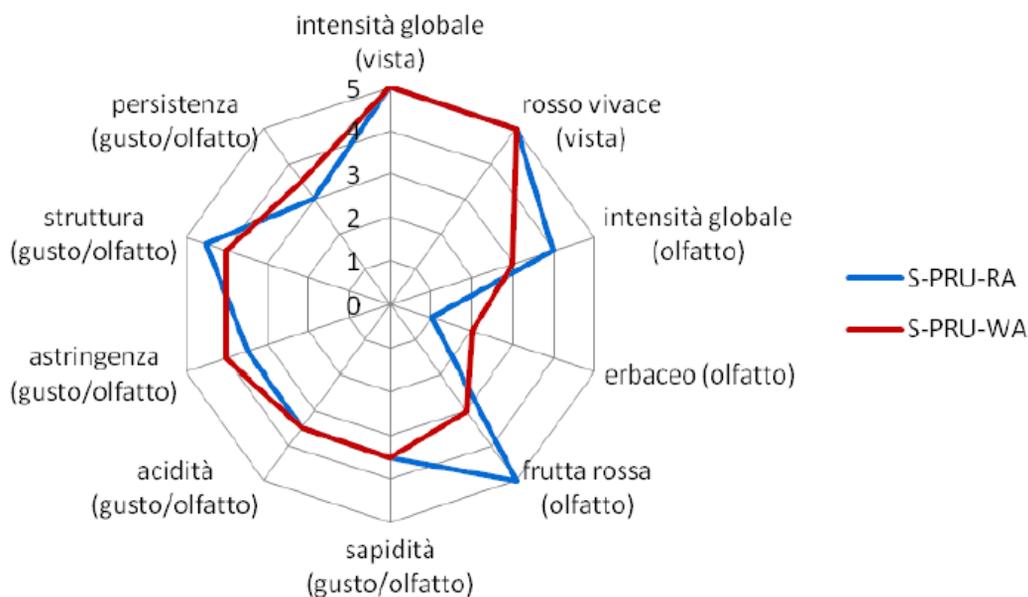
- ✿ Grappolo lungo, conico, molto spargolo
- ✿ Acino lungo, ellissoidale largo, con buccia pruinosa, di colore blu-nero uniforme



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	200
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,80
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	8,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con buona intensità olfattiva, leggermente erbaceo, con note di frutta rossa. Al gusto risulta di buona sapidità ed acidità, buona astringenza e struttura, persistente e leggermente amaro. Idoneo per un medio-lungo invecchiamento.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010