

**SCHEDA  
INCOMPLETA  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !**



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# SANGIOVESE N.

I-SG-CAPSI-300



## Costitutore

Consorzio Agrario di Siena Soc. Coop

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

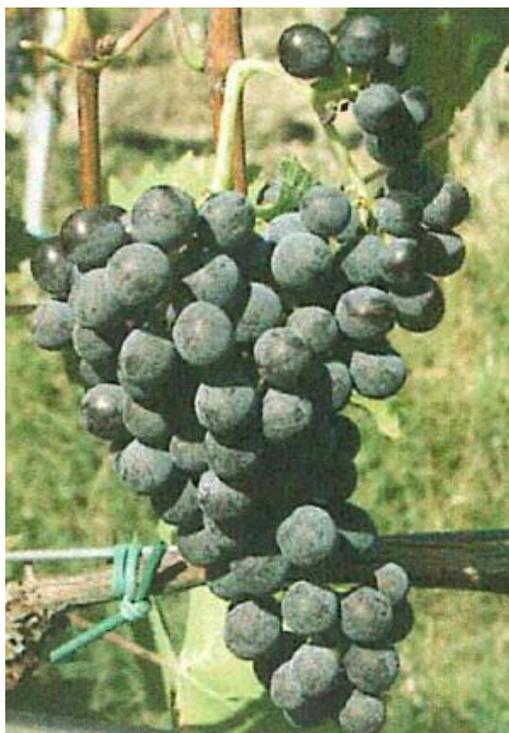
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività bassa

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

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

### IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo corto, stretto, di forma conica, alato, spargolo
- ✦ Acino corto, ellissoidale largo; buccia di colore blu-nero uniforme, pruinosa



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHEMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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, con elevata intensità olfattiva, armonico, con note piene di frutta rossa. Possiede elevata intensità gusto-olfattiva, corpo, elevata armonia e persistenza. Idoneo all'invecchiamento.