

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



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

SANGIOVESE N.

I-SG-CAPSI-301



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 media

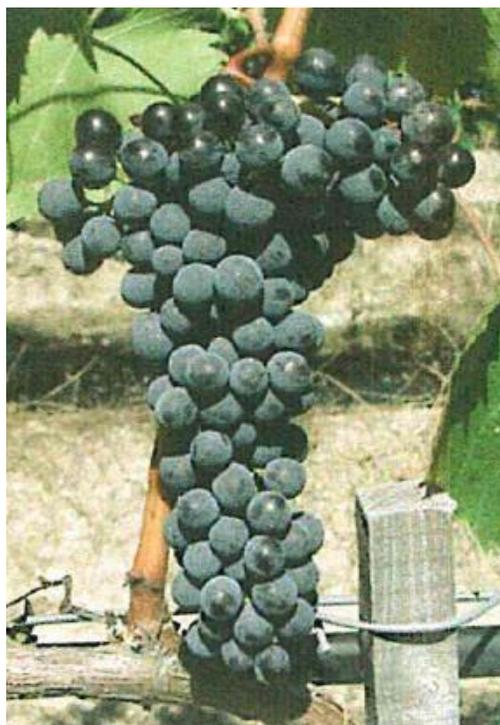
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II-III decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre - I decade Ottobre

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

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, largo, di forma cilindrica, alato, mediamente spargolo
- ✿ Acino medio, largo, ellissoidale stretto; buccia di colore blu-nero uniforme, pruinosa



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	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, con buona intensità e finezza olfattiva. Possiede buona intensità gusto-olfattiva, corpo ed armonia, la persistenza è elevata. Idoneo all'invecchiamento.