

SANGIOVESE N.

I - LA VITE SG 58



Costitutore

Università degli Studi di Firenze – DISPAA, Sezione di Coltivazioni Arboree, v.le delle idee 30, 50019 Sesto F.no (FI)
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali – Università degli Studi di Pisa, Via del Borghetto, 80 – 56124 Pisa
Gini Vivai, Via P. Togliatti, 41 - 56040 Cenaia (PI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016

Origine Provincie di Grosseto, Pisa, Siena e Firenze

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda agricola Gini vivai, Cenaia (PI)
Forma di allevamento	Cordone speronato su 1103/P e SO4, sesto 0,8m x 2,5m
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000 p/ha
Periodo di osservazione	2009 - 2013
Clone di riferimento	I-CCL 2000/7

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria --
- ✓ Fertilità --
- ✓ Produttività Medio-bassa

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

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo è di dimensioni medie, conico e spargolo, con 1-2 ali al grappolo principale.
- ✎ Acino è di grandezza media, sferoidale. La buccia è spessa di colore blu-nero uniforme, mediamente pruinosa. La polpa ha colorazione nulla o molto debole, mediamente succosa con nessun sapore particolare.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
---------------------------------------	------------------

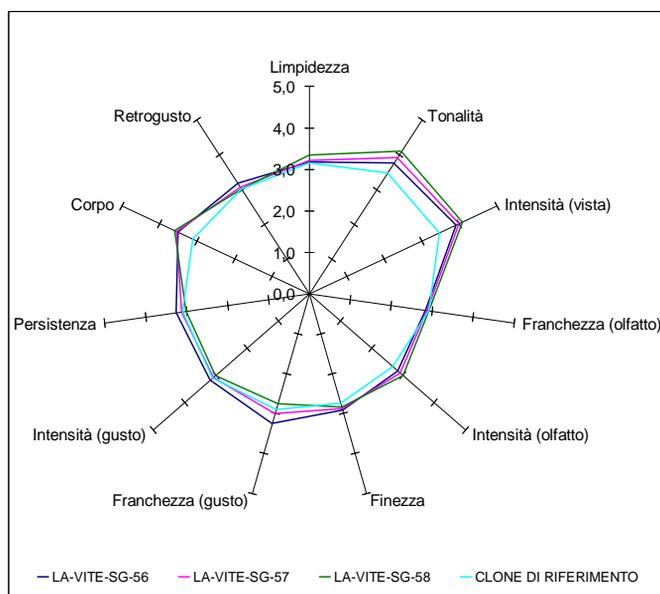
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	1,4
Peso medio grappolo (g)	154,4
Peso medio acino (g)	1,6

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE**

MOSTO (*)	Zuccheri (°Brix)	22,1
	pH	3,4
	Ac. Tartarico (g/l)	5,3
	Ac. Malico (g/l)	--
	Antociani estraibili (mg/kg) – pH 3,2 (vinaccioli)	528
	Indice di Fenoli (mg/kg) (IF-UV-D.O. 280nm) (vinaccioli)	50
VINO (**)	Titolo alcolimetrico volumico (% vol)	12,92
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	4,7
	pH	3,81
	Zuccheri (g/l glucosio e fruttosio)	< 1,0
	Acido Malico (g/l)	< 0,1
	Acidità volatile (g/l ac. acetico)	0,73

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino all'esame estetico ed organolettico è caratterizzato da colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, profumi fruttati, di buona struttura, adatto ad un medio invecchiamento e, nel complesso, con caratteristiche qualitative interessanti.



(*) Dati medi del triennio 2011-2013

(**) Dati medi del biennio 2012-2013