

SANGIOVESE N.

I-SG BB 42

Costitutore

Agriserv s.r.l., via dell'Artigianato, 21 – 53011 –
Castellina in Chianti (SI)

Unipi DCDSL Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie
Legnose «G. Scaramuzzi», via del Borghetto, 80 – 56124
– PI

TOS.CO.VIT. Associazione Toscana Costitutori Viticoli,
via Vecchia di Marina, 6 – 56122 – San Piero a Grado
(PI)

Barbieri Valerio, via Per Cerbaia, 7 – 50020 – La Romola
(FI)

Iscrizione al registro nazionale

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Province di Firenze e Siena.



CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Cennino, loc. Godeano, Castellina in Chianti (SI); Az. San Giusto, loc. Pianella, Gaiole in Chianti (SI).
Forma di allevamento	Cordone speronato, con 8 gemme per pianta.
Clone di confronto	Sangiovese SS-F9 A5-48
Densità e Sesto di impianto	5681 ceppi/ha; 2,2 x 0,8 m.
Periodo di osservazione	2012/2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Media
✓ Produttività	Bassa

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medie, forma conica con 1-2 ali,
molto spargolo,

Acino di forma ellissoidale largo. La buccia è spessa di
colore blu-nero uniforme, con elevata pruina. La polpa è
mediamente succosa, leggermente soda, non colorata o
debolmente. La separazione del pedicello è difficile. I
vinaccioli sono presenti e di dimensioni medie.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Ridotta

Oidio

Ridotta

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

Fertilità reale

1,7

Produzione per ceppo (Kg)

2,2

Peso medio grappolo (g)

210,8

Peso medio acino (g)

1,39

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE (**)****MOSTO**

Zuccheri (°Brix)

24,2

pH

3,18

Acidità titolabile (g/l ac. Tartarico)

5,87

Ac. Tartarico (g/l)

Ac. Malico (g/l)

VINO

Titolo alcolometrico Vol. (% vol.)

12,9

Zuccheru (g/l)

< 1,00

Acidità totale (g/l ac tartarico)

4,2

pH

3,04

Acidità volatile (g/l ac. Acetico)

0,25

Acido malico (g/l)

0,88

Acido lattico (g/l)

0,28

Antociani totali (mg/l)

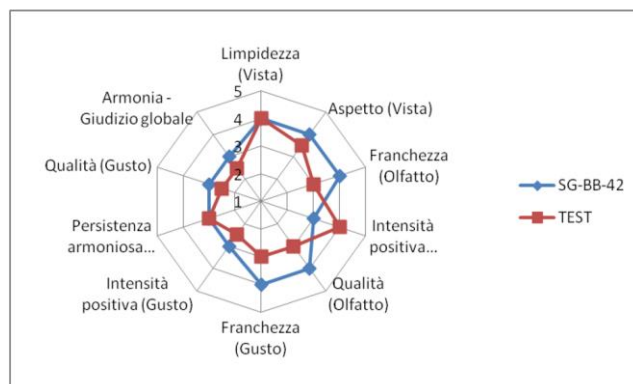
233

Polifenoli totali (mg/l)

1193

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Vino di colore rosso rubino con elevata intensità olfattiva, armonico, con note di frutta rossa. Possiede elevata franchezza gustativa, corpo, e persistenza. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.



(*)Dati medi relativo al quadriennio di osservazione 2012/2015 (**) Dati medi relativi al triennio 2013/2015