

SANGIOVESE N.

I-VDC2



Costitutore
Università di Firenze – Dipartimento Scienze e
Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e
Forestali (DAGRI)
CREA – Centro ricerca Viticoltura ed Enologia,
Arezzo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.52 del 4/3/2025

Origine: Chianti Classico (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Cordone Speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5700
Periodo di osservazione	2020-2022

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: bassa
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: medio-bassa

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: medio o leggermente superiore, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo.
- 🍇 Acino: piccolo, ellissoidale largo con buccia spessa di colore blu-nero.



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

Botrite	0,89
Oidio	0,97

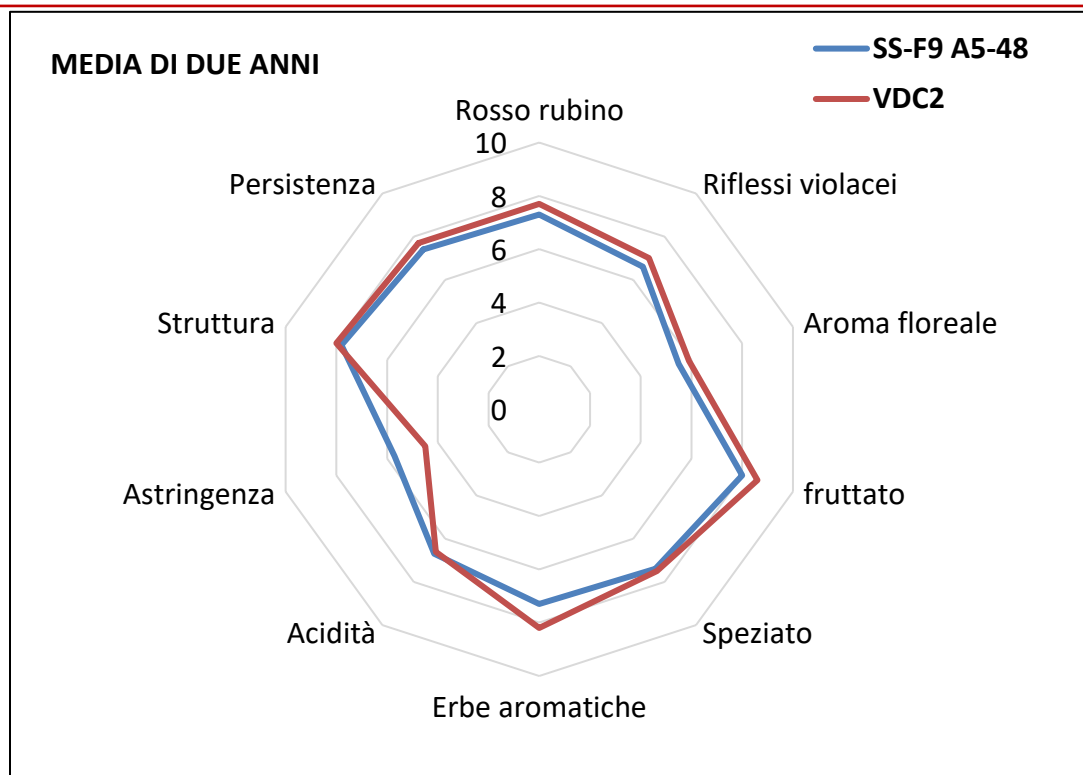
<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	

Fertilità reale	1,03
Produzione per ceppo (Kg)	1,30
Numero grappoli/ceppo	8
Peso medio grappolo (g)	156
Peso medio acino (g)	1,25
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,19
Indice di Ravaz	6,84

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
<i>ENOCHIMICI</i>	

MOSTO*	Zuccheri (°Brix)	23,9
	pH	3,32
	Acidità totale (g/l)	6,40
	Ac. Tartarico (g/l)	5,87
	Ac. Malico (g/l)	1,97
VINO**	Antociani totali (mg/l)	251
	Polifenoli totali (mg/l)	2321

* Dati medi relativi alle 3 annate 2020-22, ** dati medi relativi alle annate 2020-22



Il clone dà un vino dalla tonalità rosso rubino intensa con riflessi violacei, strutturato e fruttato. Rispetto al clone di confronto evidenzia minore astringenza, unita ad una maggiore intensità aromatica, non si registrano sostanziali differenze nei valori acidici. A livello sensoriale i vini esprimono interessanti note olfattive floreali e di frutti rossi.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Dal punto di vista enologico è caratterizzato da un acino piuttosto piccolo e da una componente fenolica più ricca rispetto agli altri, probabilmente a causa di un maggiore rapporto buccia/polpa. Questo clone si presenta idoneo ove sia necessario conferire una struttura importante ai vini ottenuti, soprattutto quando si vogliono ottenere prodotti da sottoporre ad invecchiamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di bassa vigoria, ridotta apertura dell'apice e presenza di una leggera pigmentazione antocianica nel germoglio giovane. Questo clone si caratterizza da una più elevata fotosintesi netta rispetto agli altri presunti cloni oggetto di osservazioni; tali caratteristiche lo rendono particolarmente adatto in ambienti più difficili in cui la fotosintesi stessa può costituire un fattore limitante anche per effetto di eventuali stress idrici.