

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A);

Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa;

Agriserv srl

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

TOSCANA

I-AGRI 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.208
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente spargolo e da peduncolo corto e legnoso

Acino: medio, corto, ellittico, con buccia spessa e consistente di colore blu uniforme con abbondante pruina; la polpa è succosa e consistente, il pennello è corto e colorato

Vigoria: media

Fertilità: bassa

Produttività: molto bassa



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiatura	I decade di agosto
Maturazione	I decade di ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Normale
Oidio	Normale

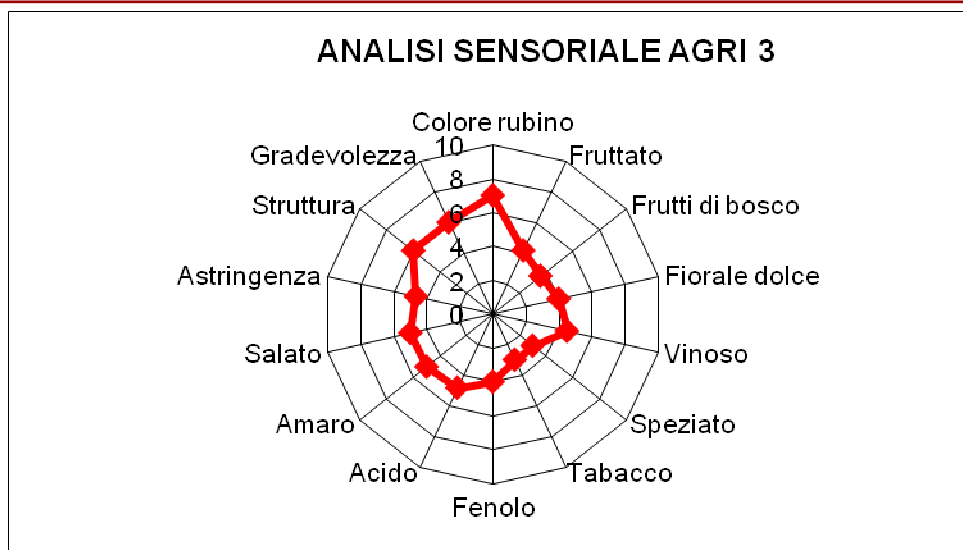
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,02
Produzione per ceppo (Kg)	1,73
Numero grappoli/ceppo	8,2
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	1,65
Peso legno potatura (g/ceppo)	310
Indice di Ravaz	

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,6
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l)	7,4
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	2.500
	Polifenoli totali (mg/l)	240

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, di buona struttura, gradevole, con uno spiccato aroma di frutta rossa, adatto al medio e lungo invecchiamento.