

# VARIETÀ SANGIOVESE N.



## Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 1978

## Origine

TOSCANA

I-B-BS-11

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Doppio capovolto
Forma di allevamento	
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio o medio-piccolo, piramidale, tendente al compatto, con peduncolo ben visibile

**Acino:** medio, ovoide, con buccia consistente molto pruinosa di colore blu uniforme

**Vigoria:** ottima

**Fertilità:**

**Produttività:** media e costante



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

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

Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

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

Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>8,8</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>280</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,2</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

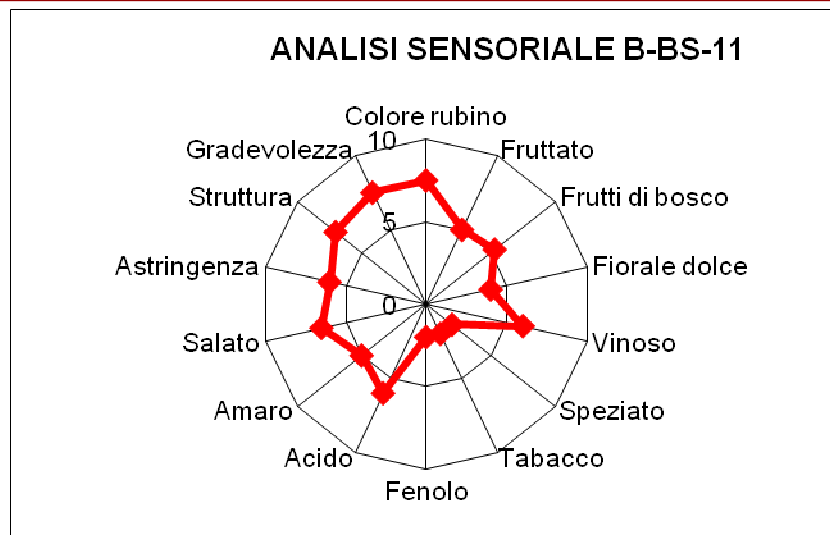
<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22</b>
	pH	
	Acidità totale (g/l)	<b>6,9</b>
<b>VINO</b>	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone ***B-BS-11*** è di colore rosso rubino di media intensità, alcolicità media, acidità alta, odore etereo con l'invecchiamento, corposo. Adatto alla produzione di vini da invecchiamento.