

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

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

Consorzio Vino Chianti;
ARSIA Regione Toscana.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.170 del 24/072001

Origine

TOSCANA

I-C.FUTURO 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montespertoli (FI) - Barberino Val d'Elsa (FI)
Forma di allevamento	Entrambi i campi Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Montespertoli: 3.000 – Barberino Val d'Elsa: 3.300
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, tendente al piccolo, cilindrico con un ala, compatto, peduncolo visibile

Acino: medio, subrotondo, con buccia consistente di colore nero uniforme, il pennello è corto, di colore rossastro, di facile distacco

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: medio - bassa



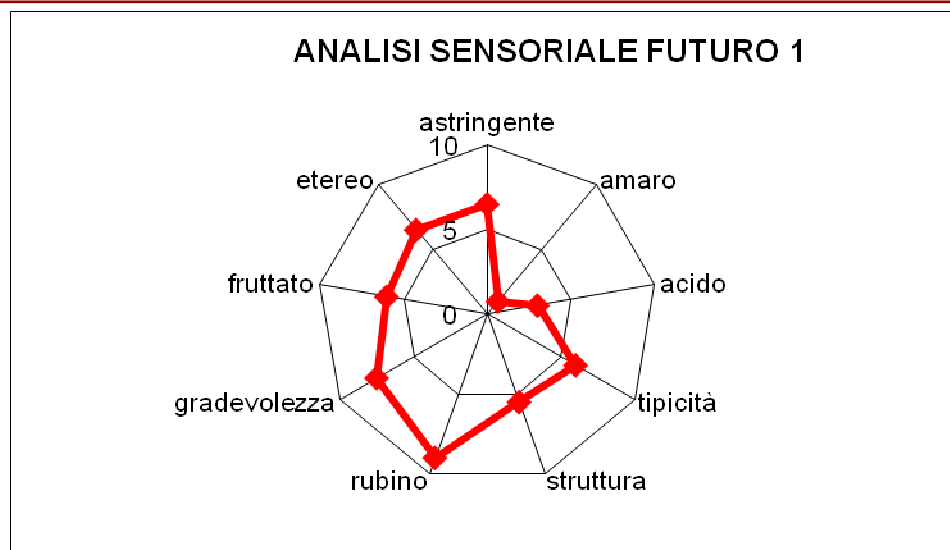
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade di maggio - I decade giugno
Invaiatura	III decade agosto
Maturazione	III decade settembre - I decade di ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,4
Produzione per ceppo (Kg)	3,89
Numero grappoli/ceppo	19,5
Peso medio grappolo (g)	196
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,7
	pH	3,42
	Acidità totale (g/l)	5,97
	Ac. Tartarico (g/l)	7,04
	Ac. Malico (g/l)	1,59
VINO	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone **FUTURO 1** è di colore rosso intenso con riflessi violacei, fruttato con note marcate di ciliegia e di amarena, strutturato. Ricco di tannini, è un prodotto armonico, tipico, idoneo per la produzione di vini strutturati di medio e lungo invecchiamento.