

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 24/04/2001

Origine

TOSCANA

I-C.FUTURO 2

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 - grande, grosso con due ali, compatto; peduncolo visibile

Acino: medio - grande, ellissoidale, con buccia molto pruinosa, consistente di colore nero uniforme, il pennello è medio - corto, di colore rossastro, non molto resistente al distacco

Vigoria: medio - alta

Fertilità:

Produttività: media



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

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

Botrite	Normale
Oidio	Normale

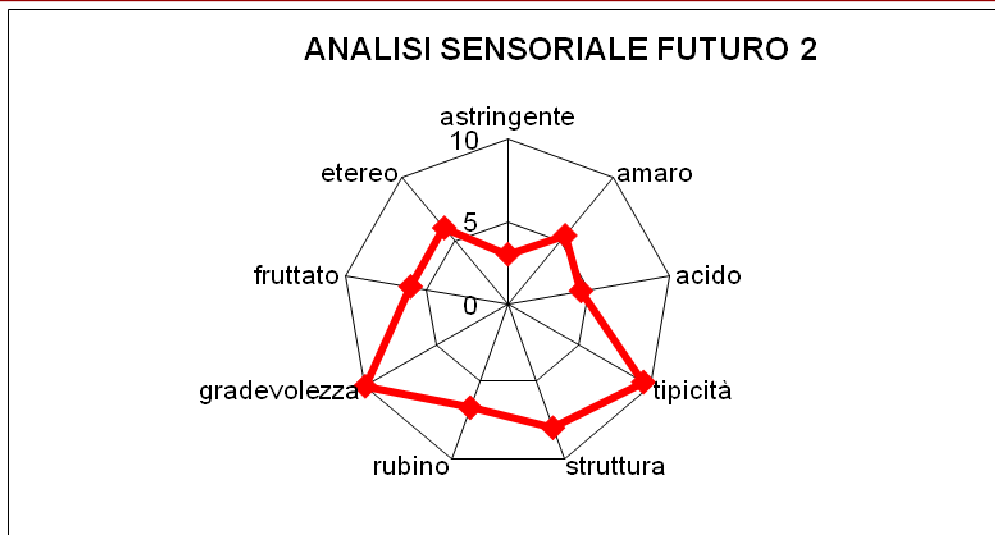
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	5,44
Numero grappoli/ceppo	17,4
Peso medio grappolo (g)	304
Peso medio acino (g)	1,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

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

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,95
	pH	3,3
	Acidità totale (g/l)	6,91
	Ac. Tartarico (g/l)	7,9
	Ac. Malico (g/l)	1,35
VINO	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***C.FUTURO 2*** è di colore rosso carico, con profumo complesso in cui il fruttato si unisce a note speziate, sapido, ricco di sensazioni fenoliche non aggressive e astringenti; idoneo per ottenere dei vini giovani e/o di medio invecchiamento.