

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- Dip. di Ortoflorofrutticoltura, Università di Firenze
- Progetto Agricoltura
- Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose, Sez. di patologia Vegetale, Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Toscana

I-SG-P.A.-8

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Archetto toscano
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 1,00
Periodo di osservazione	1995 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

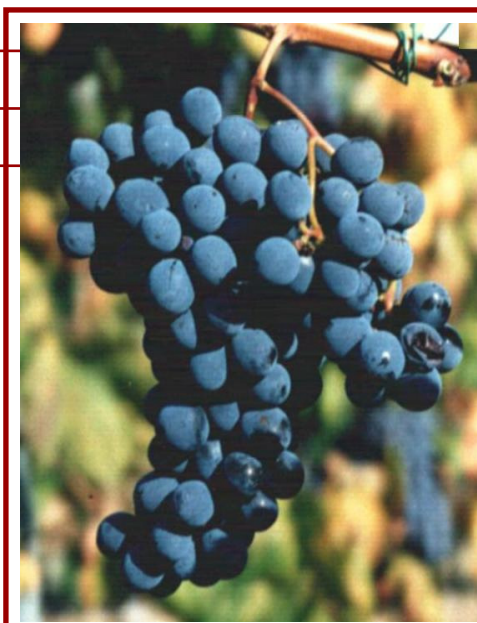
Grappolo: medio, allungato, di forma cilindrico - piramidale, alato e da peduncolo medio e semilegnoso

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

Vigoria: media

Fertilità: medio - bassa

Produttività: medio - bassa



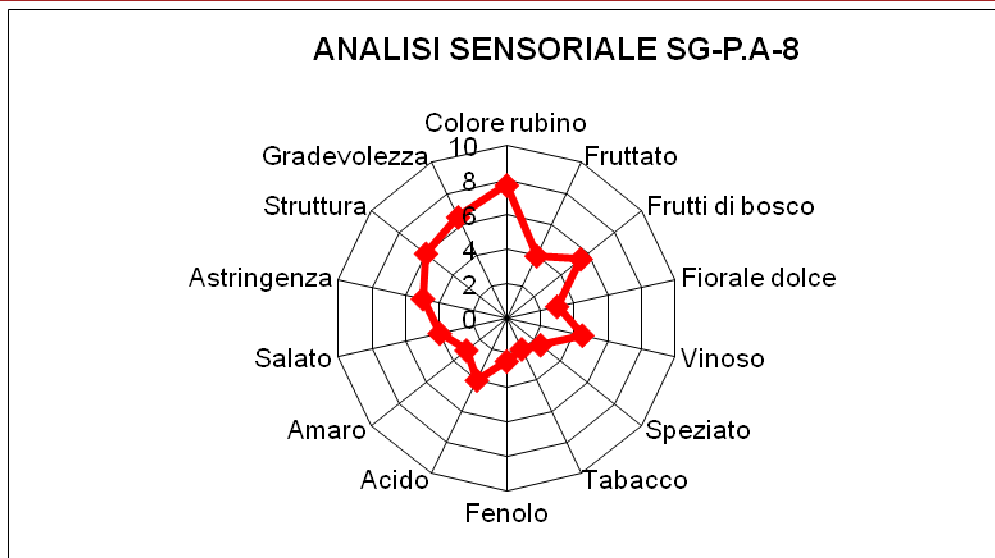
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I-II decade di aprile
Fioritura	III decade di maggio - I decade di giugno
Invaiatura	III decade di luglio
Maturazione	II decade di ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	2,85
Numero grappoli/ceppo	10,6
Peso medio grappolo (g)	268,5
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	0,635
Indice di Ravaz	4,49

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,34
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	7,13
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	236,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1.420

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone **SG-P.A.-8** è caratterizzato da colore rosso rubino, strutturato, gradevole, con livelli elevati di aroma di frutti di bosco, adatto al medio e lungo invecchiamento