

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- C.R.A. Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
- C.I.V.V. Ampelos
- Az. Agr. Vivai Viti Bianchi Carla
- Az. Agr. Vivai Signorini Franco

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Bagno a Ripoli (FI)

Il clone appartiene al *biotipo* "Sangiovese grosso"

I-CRA VIC BC SF 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Poggibonsi (SI)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,50 x 0,80
Periodo di osservazione	2001 - 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo taglia media, allungato, con un'ala molto evidente, meno compatto della media della popolazione. Alla vendemmia il peduncolo è lignificato fino alla prima diramazione

Acino di taglia media, rotondo, uniforme, buccia pruinosa, intensamente colorata di blu nero. Alla vendemmia vinaccioli pienamente lignificati

Vigoria medio bassa

Fertilità ridotta

Produttività ridotta



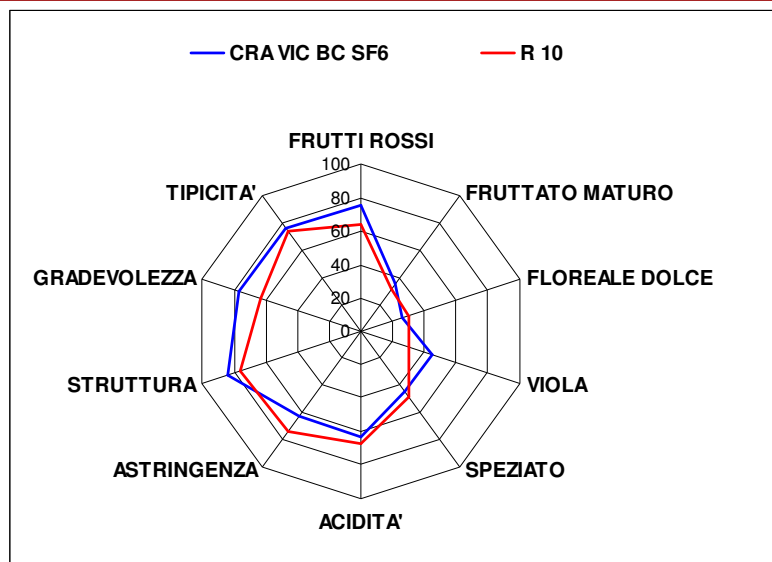
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce (+ 2 g rispetto R 10)
Fioritura	Media
Invaiaatura	Medio – precoce
Maturazione	III° epoca (-1 g rispetto R 10)

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,27
Numero grappoli/ceppo	8,94
Peso medio grappolo (g)	254
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,69
Indice di Ravaz	3,23

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	5,81
	Ac. Malico (g/l)	
VINO	Antociani totali (mg/l)	181
	Polifenoli totali (mg/l)	1.131
	Minivinificazioni svolte presso cantina C.R.A. – sede Gaiole in Chianti	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone ***CRA VIC BC SF 6*** produce un vino colore rosso rubino intenso con buona tonalità. All'olfatto è floreale (viola), speziato e con profumo di frutti rossi. Al gusto è morbido, di buon corpo e acidità moderata, armonico e poco tannico.