

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofrutticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. e Sez. Coltiv. Arboree - Università di Pisa; Consorzio Vino Chianti Classico; ARSIA Regione Toscana.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 85 del 13/04/1999

Origine

TOSCANA

I-CCL 2000/1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, alato, conico, tendente allo spargolo e da peduncolo corto e semilegnoso

Acino: medio, ellissoide, buccia molto pruinosa di colore nero uniforme, la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato

Vigoria: medio-buona

Fertilità:

Produttività: buona



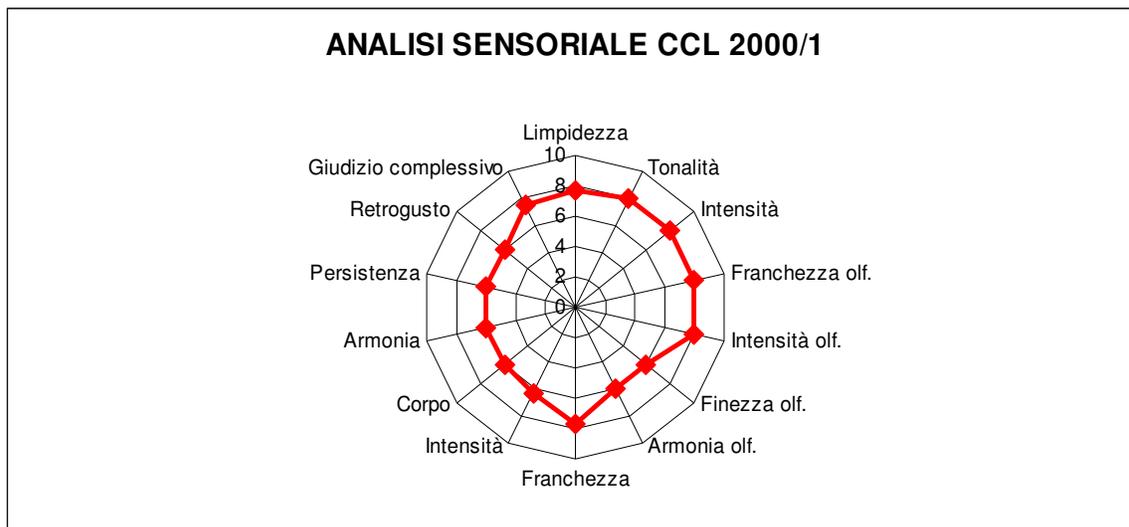
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	I decade giugno
Invaiaatura	I-II decade agosto
Maturazione	III decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Elevati valori di tolleranza
Oidio	normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	2,1
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	240
Peso medio acino (g)	2
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,3
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	7,7
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	174
	Polifenoli totali (mg/l)	1.981

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *CCL 2000/1* è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumo caratteristico ed intenso, adatto a medio e lungo invecchiamento.