

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 2000/3

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 - piccolo, conico alato, tendente allo spargolo e da peduncolo visibile e semilegnoso

Acino: medio - piccola, ovoide, buccia spessa molto pruinosa, di colore blu - nero uniforme; la polpa è carnosa, il pennello è corto con striature rossastre

Vigoria: buona

Fertilità:

Produttività: media



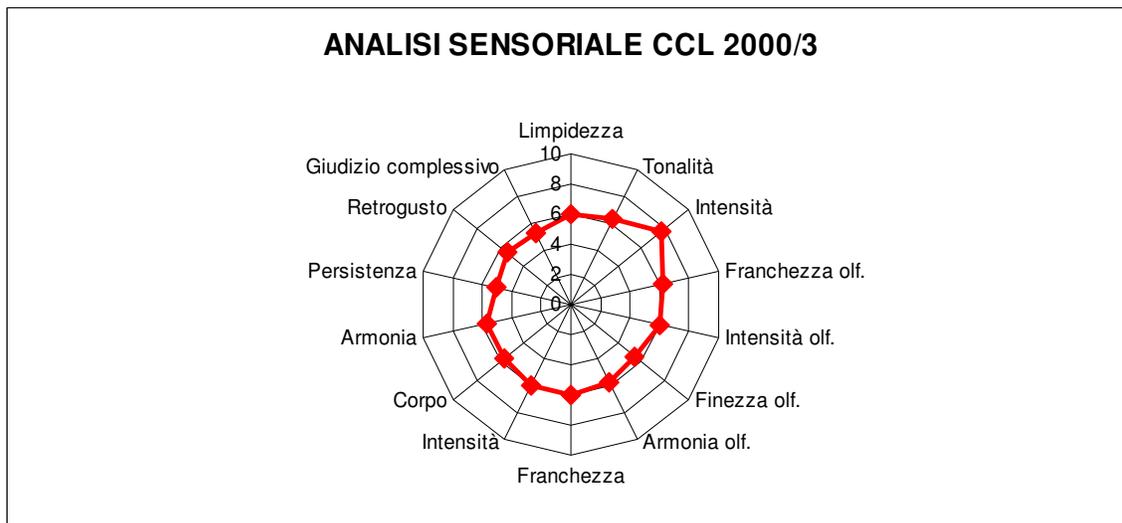
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiaatura	I-II decade di agosto
Maturazione	III decade di settembre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	2,64
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,1
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	8,03
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	113
	Polifenoli totali (mg/l)	1.840

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***CCL 2000/3*** è caratterizzato da colore rosso rubino, con riflessi violacei, con profumi tipici, corposo, adatto al lungo invecchiamento.