

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– 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.19 del 24/01/2003

Origine

TOSCANA

I-CCL 2000/5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | San Casciano (FI) - Gaiole in Chianti (SI) |
| Forma di allevamento | Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3.571 |
| Periodo di osservazione | |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: piccolo, alato e da peduncolo piuttosto corto

Acino: medio - piccolo arrotondato, con sezione trasversale circolare, buccia spessa di colore blu - nero uniforme; la polpa è consistente, il pennello è corto e colorato

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: buona



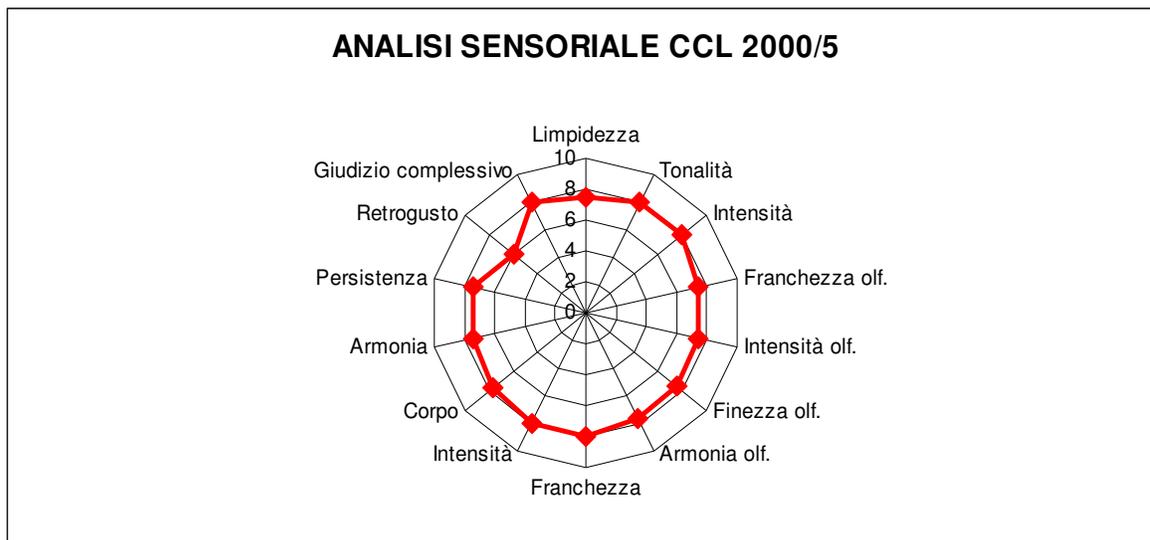
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Germogliamento | I decade di aprile |
| Fioritura | III decade di maggio |
| Invaiatura | III decade di luglio |
| Maturazione | III decade di settembre |

| <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) | 2,2 |
| Numero grappoli/ceppo | |
| Peso medio grappolo (g) | 223 |
| Peso medio acino (g) | 2,08 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | |
| Indice di Ravaz | |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,23 |
| | pH | 3,24 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,34 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | |
| | Antociani totali (mg/l) | 292 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1.859 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***CCL 2000/5*** è ricco di polifenoli totali, di antociani totali e di contenuto alcolico elevato; all'esame è risultato caratterizzato da colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, ricco di profumi, di ottima struttura, tipico, adatto ad un medio e lungo invecchiamento.