

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.19 del 24/01/2003

Origine

TOSCANA

I-CCL 2000/6

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: medio, piramidale, alato, tendente allo spargolo e da peduncolo corto e legnoso

Acino: medio - piccolo, ovoide, con buccia spessa di colore blu - nero uniforme, il pennello è corto e colorato

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: media



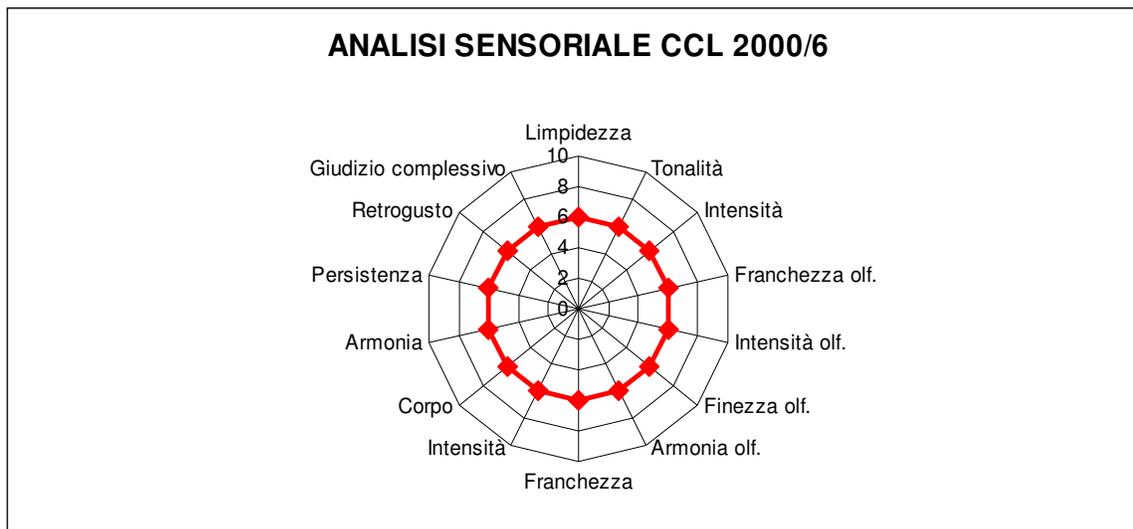
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	III decade di maggio
Invaiatura	III decade di luglio
Maturazione	III decade di settembre

<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)	1,98
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	241
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,6
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	1.920

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***CCL 2000/6*** è di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, profumi fruttati, buona struttura e buoni tannini; molto tipico, adatto ad un medio invecchiamento.