

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. e Sez. Coltiv. Arboree - Università di Pisa;

Consorzio Vino Chianti;
ARSIA Regione Toscana.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n.170 del 24/072001

Origine

TOSCANA

I-C.FUTURO 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Montespertoli (FI) - Barberino Val d'Elsa (FI) |
| Forma di allevamento | Entrambi i campi Cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | Montespertoli: 3.000 - Barberino Val d'Elsa: 3.300 |
| Periodo di osservazione | |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

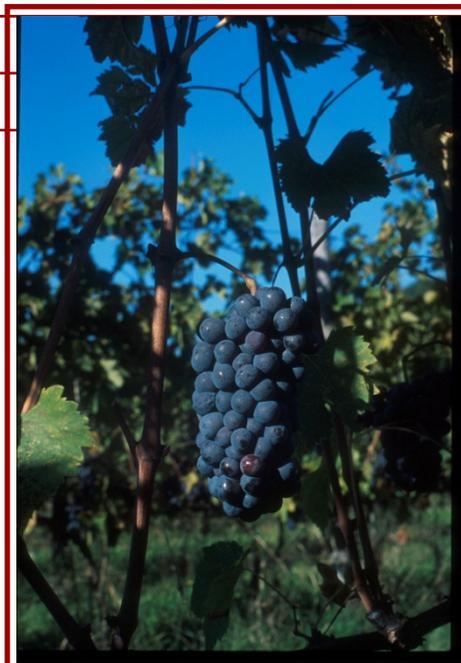
Grappolo: medio - grande, allungato, tronco cilindrico, alato, peduncolo visibile

Acino: di media grandezza, ellissoidale, con buccia consistente di colore nero uniforme, il pennello è medio - corto, di colore rossastro, non molto resistente al distacco

Vigoria: elevata

Fertilità:

Produttività: media



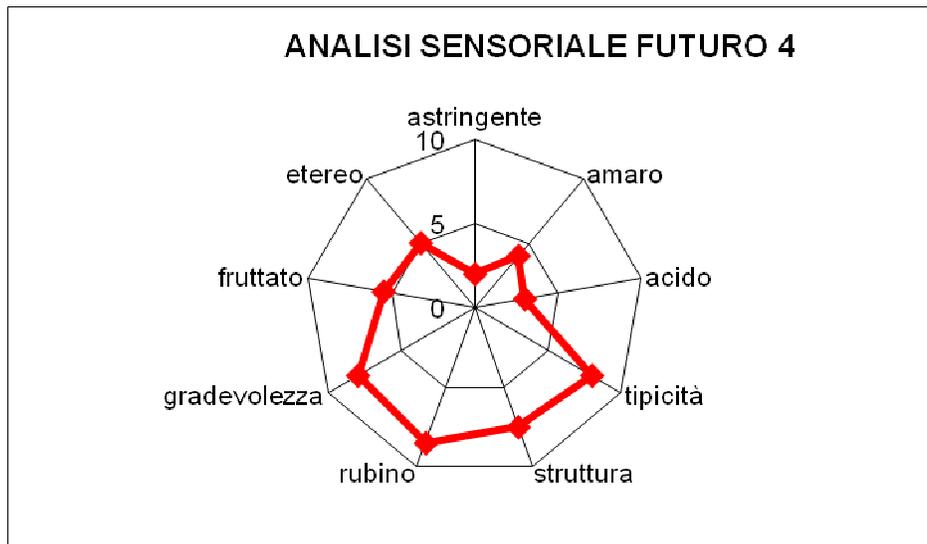
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---|
| Germogliamento | I-II decade aprile |
| Fioritura | III decade di maggio - I decade giugno |
| Invaiatura | III decade agosto |
| Maturazione | III decade settembre - I decade di ottobre |

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

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,4 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,24 |
| Numero grappoli/ceppo | 18,9 |
| Peso medio grappolo (g) | 235 |
| Peso medio acino (g) | 1,62 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | |
| Indice di Ravaz | |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|---------------------------------------|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,1 |
| | pH | 3,35 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,6 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,38 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 1,17 |
| | Antociani totali (mg/l) | |
| | Polifenoli totali (mg/l) | |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***C.FUTURO 4*** è di colore rosso carico, profumo di confettura in cui prevale la ciliegia e l'amarena, sapido, di buona struttura, idoneo per la produzione di vini di pronta beva.