

# VARIETÀ SANGIOVESE N.



## Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A);

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

Col d'Orcia spa, Società Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.242 del 14/10/2004

## Origine

TOSCANA

I-SG-CDO-4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montalcino (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.444
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

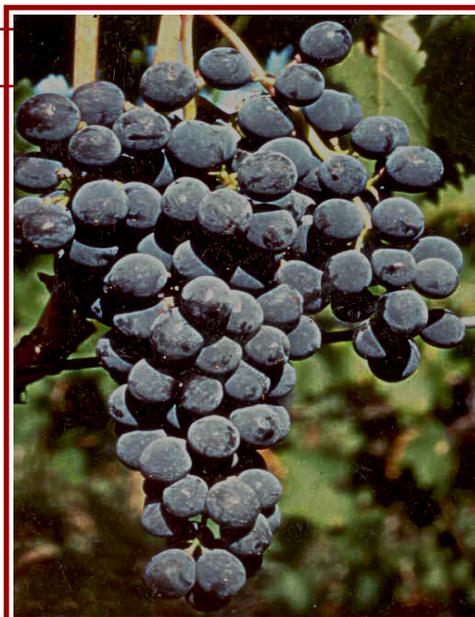
**Grappolo:** medio, corto, alato, spargolo e da peduncolo medio e semilegnoso

**Acino:** medio, ellittico, con buccia spessa, consistente, di colore blu - nero uniforme con abbondante pruina; la polpa è succosa e consistente, il pennello è corto e colorato

**Vigoria:** media

**Fertilità:**

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>I decade di aprile</b>
Fioritura	<b>I decade di giugno</b>
Invaiaatura	<b>I decade di agosto</b>
Maturazione	<b>I decade di ottobre</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	<b>1,23</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,65</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>272,67</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,79</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>244,25</b>
Indice di Ravaz	

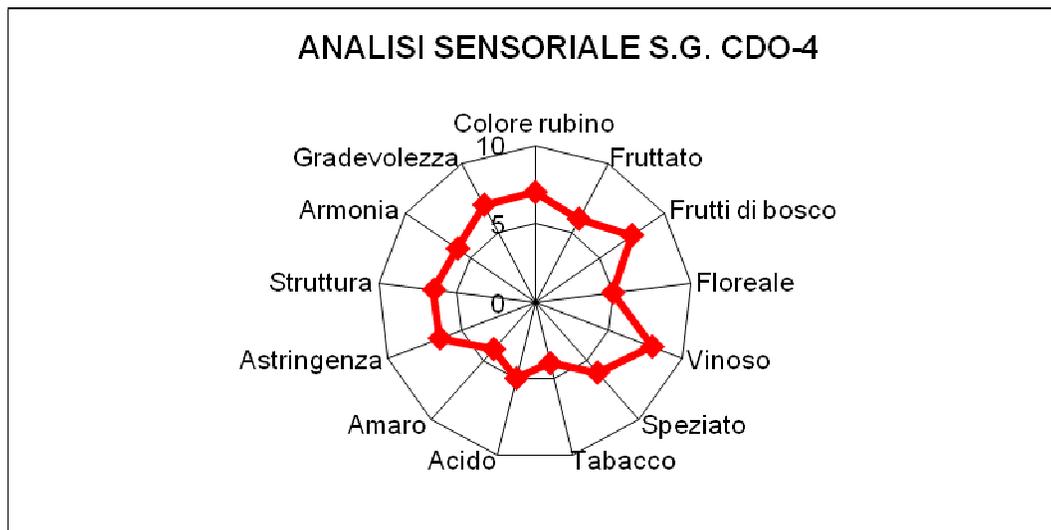
<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,8</b>
	pH	<b>3,18</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,48</b>
<b>VINO</b>	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	<b>231,5</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.578,5</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone *SG-CDO-4* è caratterizzato da colore rosso rubino, alcolicità elevata, con ottima struttura, adatto alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento. Il profilo sensoriale è complesso, ma emergono in modo piuttosto spiccato la viola e l'amarena.