

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-6

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 cortissimo 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



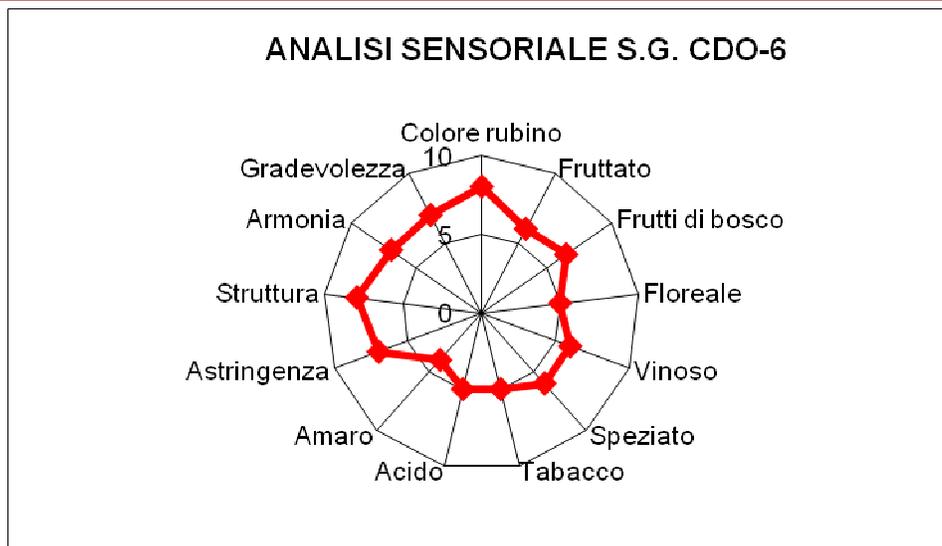
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiaatura	I decade di agosto
Maturazione	I decade di ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	2,9
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	231,2
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	257
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,27
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,53
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	319
	Polifenoli totali (mg/l)	1.534

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *SG-CDO-6* è caratterizzato da colore rosso rubino, con profumi di fruttato e di spezie, ben strutturato, adatto alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.