

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- Dip. di Ortoflorofrutticoltura, Università di Firenze
- Progetto Agricoltura
- Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie legnose, Sez. di patologia Vegetale, Università di Pisa

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine

Toscana

I-SG-P.A.-1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Archetto toscano
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,80 x 1,00
Periodo di osservazione	1995 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio, allungato con forma cilindrico piramidale,

Acino sferico, con buccia ricca di pruina di colore blu scuro

Vigoria media

Fertilità medio - bassa

Produttività medio - bassa



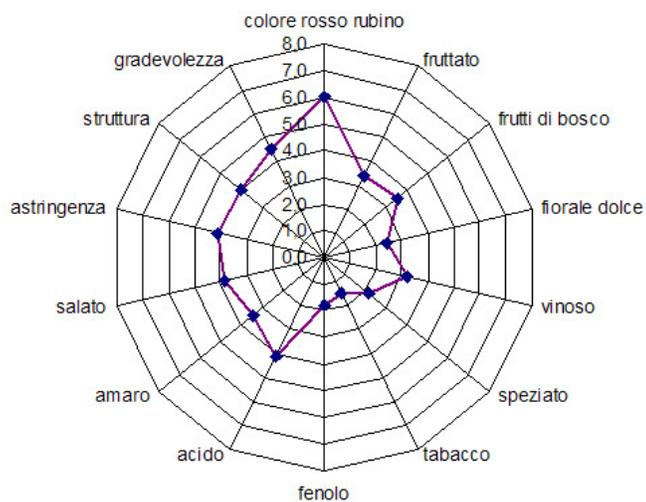
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Medio - tardivo
Invaiatura	Media
Maturazione	III° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	3,16
Numero grappoli/ceppo	10,43
Peso medio grappolo (g)	303
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	0,55
Indice di Ravaz	5,75

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,8
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	7,93
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	190
	Polifenoli totali (mg/l)	1.320

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone SG-P.A.-1 è di colore rubino. All'olfatto è fine, con aroma di frutti di bosco. Al gusto è gradevole, con buona struttura. Adatto al medio – lungo invecchiamento.