

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.323 del 18/11/1978

Origine

TOSCANA

I-SS-F9-A5-48

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Doppio capovolto
Forma di allevamento	
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, cilindrico-piramidale, talvolta alato, tendente al compatto

Acino: medio, obovoide, con buccia consistente, molto pruinosa di colore blu tendente al nero uniforme

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: media



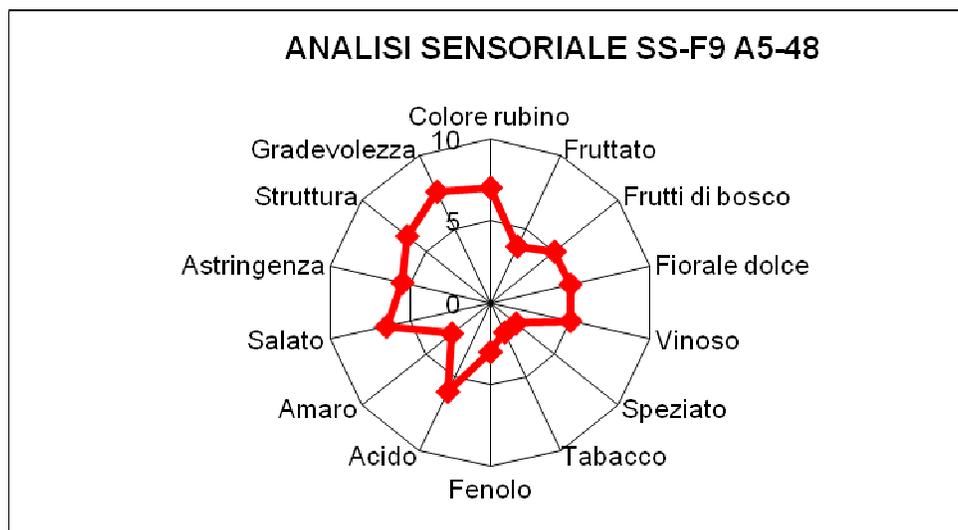
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade di aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiatura	III decade di agosto
Maturazione	I decade di ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	12,3
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	340
Peso medio acino (g)	2,1
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,8
	pH	
	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone *SS-F9-A5-48* è di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico; adatto alla produzione di vini a medio e lungo invecchiamento