

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

- Dip. di Ortoflorofrutticoltura, Università di Firenze
- 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. 38 del 15/02/2007

Origine

Toscana

I-SA-P.A.-9

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	2000 - 2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio piccolo, alato, tendente allo spargolo

Acino taglia medio - piccola, ovoide, con buccia ricca di pruina di colore blu uniforme

Vigoria medio - bassa

Fertilità medio - bassa

Produttività buona e costante



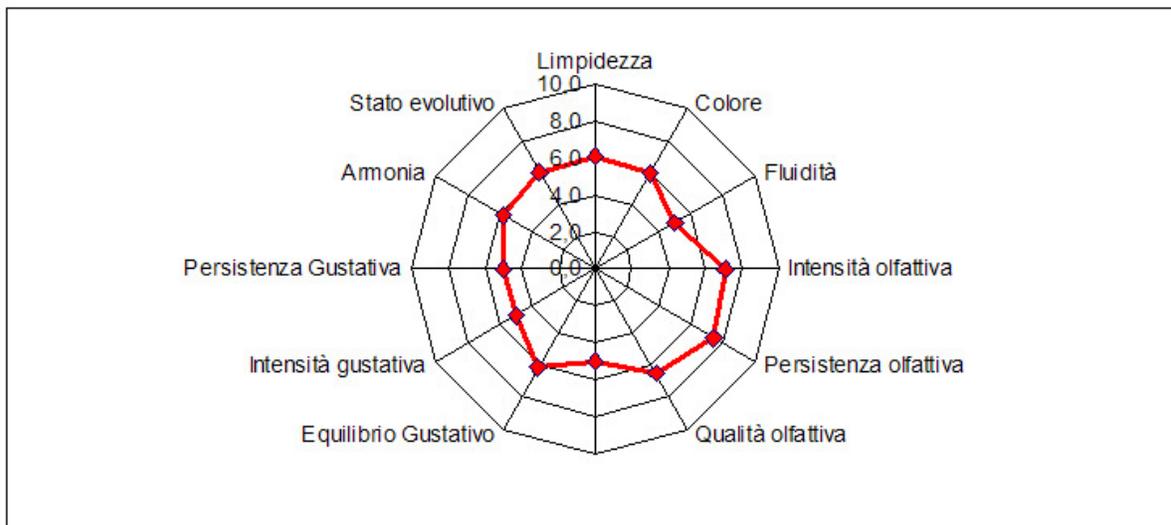
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	III° epoca

<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	1,29
Produzione per ceppo (Kg)	2,64
Numero grappoli/ceppo	12,2
Peso medio grappolo (g)	216
Peso medio acino (g)	2,32
Peso legno potatura (kg/ceppo)	0,49
Indice di Ravaz	5,37

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,6
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	7,78
	Ac. Tartarico (g/l)	8,2
	Ac. Malico (g/l)	
VINO	Antociani totali (mg/l)	172
	Polifenoli totali (mg/l)	1.015

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone **SA-PA-9** produce un vino colore rosso rubino intenso, all'olfatto intenso e persistente, caratteristico. Al gusto spicca per il buon corpo e la struttura