

SAGRANTINO N.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;
Univ. degli Studi di Perugia; ERUSIA Ag. Reg. Umbra
per lo Sviluppo e l'Innovazione

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine

Bevagna (PG)

I-2 ISV-ICA PG

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Capezzano (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura alla Cappuccina
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	1998-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produzione buona
- ✓ Minore sensibilità all'oidio

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Ottobre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	
Oidio	

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,27
Produzione per ceppo (Kg)	5,09
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	218,63
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	573
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23,08
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	7,76
	Ac. Tartarico (g/l)	6,86
	Ac. Malico (g/l)	2,73
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	1.560

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore intenso e vivace; si caratterizza per il maggiore spessore, per il bouquet complesso dovuto alle sensazioni di fruttato ed alla prevalenza dei profumi e gusti di prugna secca, frutti di bosco e ciliegia, a cui si aggiungono struttura, tannicità e gusto amarognolo; Ha lunga persistenza in bocca e nel retrogusto oltre che potenzialità per sopportare lunghi periodi di invecchiamento.