

SAGRANTINO N.



Costitutore

Di.Pro.Ve. Sez. Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Milano; Val di Maggio A. Caprai s.r.l.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Montefalco (PG)

I-UNIMI - CAPRAI
COBRA

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Montefalco (PG)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso inferiore
- ✓ **Acino** di peso inferiore
- ✓ Fertilità leggermente inferiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

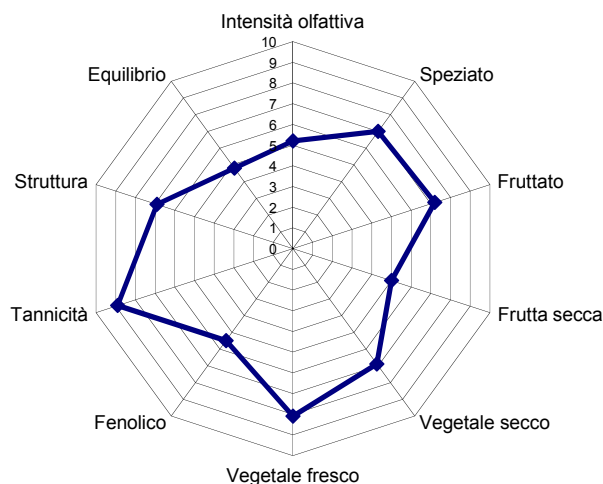
- 🍇 Grappolo medio-piccolo conico spesso cilindrico mediamente compatto, raramente con una piccola ala
- 🍇 Acino da rotondo a sub-rotondo



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,02
Produzione per ceppo (Kg)	1,3
Numero grappoli/ceppo	13,4
Peso medio grappolo (g)	107
Peso medio acino (g)	1,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	25,8
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	5,81
	Ac. Malico (g/l)	0,62
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	1724
	Polifenoli totali (mg/l)	3715

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificato in purezza produce vini con un'ampia complessità aromatica. Evidenti i sentori fruttati maturi e fenolici, tipici del vitigno, delicate le note vegetali. Importante ma gradevole è la sensazione tannica, per il suo elevato contenuto in sostanze polifenoliche. Adatto alla produzione di vini potenti da lungo invecchiamento e sinergica risulta essere la miscela con i cloni "Collepiano" e "25 Anni".