

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione  
Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di  
Milano; Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 194 del 20/08/2008

## Origine

Modigliana (FC)

I-UNIMI-VITIS  
SANG VV 110

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Acquaviva di Montepulciano (SI)                  |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a cordone speronato |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 4444                                             |
| Periodo di osservazione        | 2003-2005                                        |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio leggermente inferiore

✓ **Acino** di peso medio leggermente inferiore

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | Medio-precocce      |
| Fioritura                     | Medio-precocce      |
| Invaiaura                     | Media               |
| Maturazione                   | Media               |

## IL GRAPPOLO

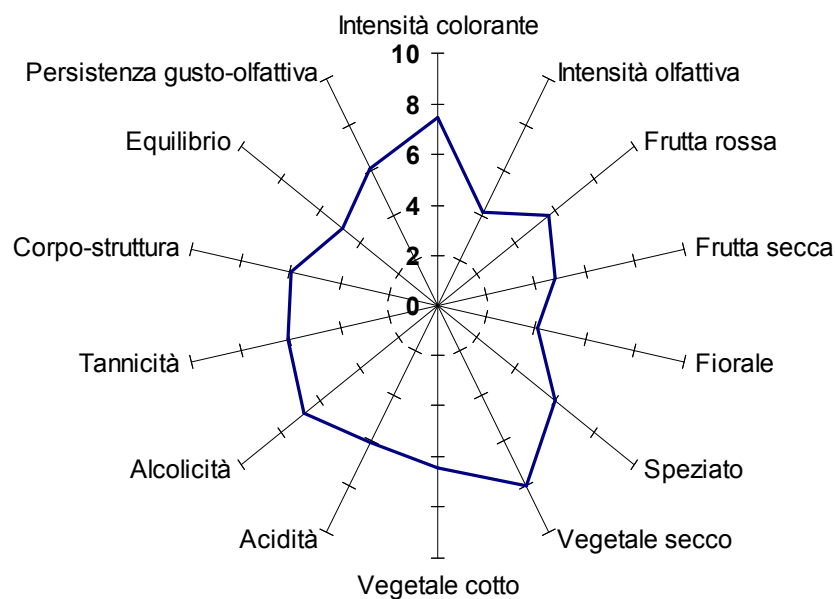
- ✿ Grappolo medio-piccolo, mediamente spargolo, conico-piramidale, con una o due ali; peduncolo visibile semilegnoso, grosso
- ✿ Acino piccolo subrotondo talvolta quasi ellissoide, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, non molto spessa; pedicello di media lunghezza, verde chiaro; cercine mediamente evidente di color verde talvolta rossastro, pennello medio corto di color rossastro



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,26         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 3,21         |
| Numero grappoli/ceppo                 | 11,9         |
| Peso medio grappolo (g)               | 255          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,72         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 21,8         |
|              | pH                              | 3,25         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 6,56         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/Kg)        | 5,39         |
|              | Polifenoli totali (mg/Kg)       | 2260         |

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGAOLETTICA**

Nel 2004 il clone ha dato un vino con un' intensità colorante superiore alla media della popolazione. Al naso è dotato di una discreta intensità olfattiva e prevalgono gli aromi speziati e di vegetale secco. I livelli di buona acidità, struttura e tannicità danno una persistenza gusto olfattiva abbastanza lunga. L'equilibrio è discreto.

Il clone si presta alla produzione di vini sia d'annata che da medio lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con i cloni della serie "VV".