

# 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 101

## 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

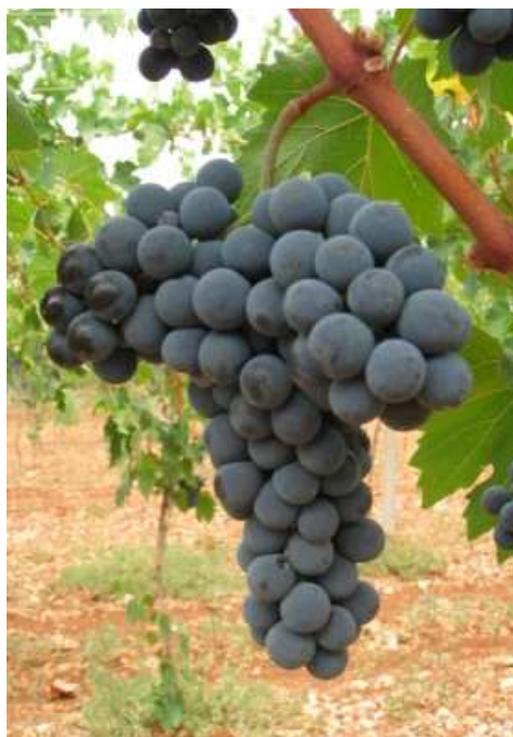
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

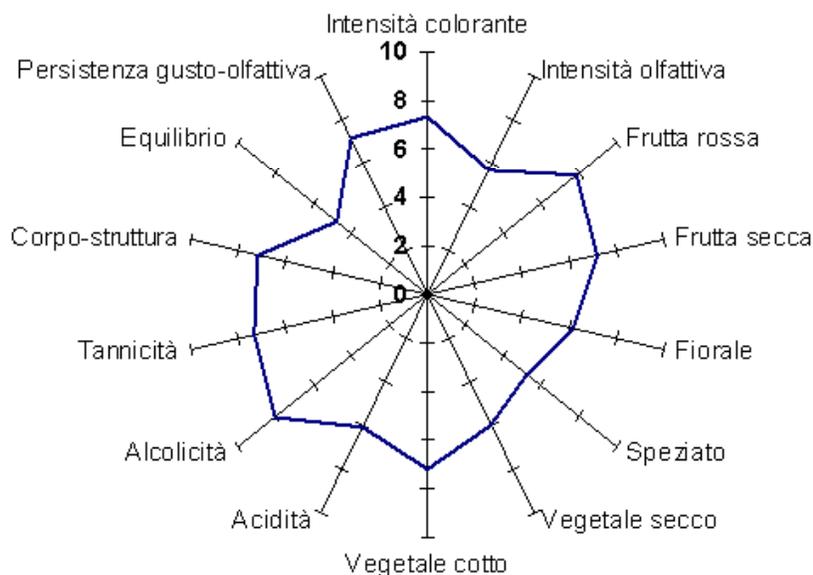
- ✚ Grappolo medi-piccolo, mediamente spargolo, conico-piramidale, con una o due ali; peduncolo visibile semilegnoso, grosso
- ✚ Acino piccolo subrotondo talvolta quasi ellissoide, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, non molto spessa; pedicello di media lunghezza, verde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



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	2,28
Numero grappoli/ceppo	10,5
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	1,79

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,3
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	6,21
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	670
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2628

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Nel 2005 il clone ha dato un vino con un'intensità colorante decisamente superiore alla media della popolazione. L'intensità olfattiva risulta essere buona ed emergono note di frutta rossa, frutta secca e vegetale cotto. In bocca elevate sono la tannicità la sensazione alcolica e la struttura. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.

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