

# SANGIOVESE N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Ist. Tec. Agr. Statale "Celso Ulpiani" (AP)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.19 del 24/01/2003

## Origine

Ripatransone (AP)

I-9 ISV - CSV

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Messeri (AP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura alla Cappuccina
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	1997-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività buona
- ✓ Minore sensibilità alla botrite

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite  
Oidio

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico con un'ala evidente, semicompatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale allungato

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,13
Produzione per ceppo (Kg)	4,30
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	297,37
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	595
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,22
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	7,05
	Ac. Tartarico (g/l)	6,22
	Ac. Malico (g/l)	2,68
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	396
	Polifenoli totali (mg/l)	1.580

### ***ANALISI SENSORIALE***

#### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore intenso e vivace; all'olfatto prevalgono i sentori dello speziato a cui si aggiungono quelli di frutti rossi a polpa rossa. Fresco, di struttura, sapidità e tannicità, per cui può sopportare periodi lunghi di invecchiamento. E' preferibile destinarlo a vini di pregio.