SANGIOVESE N.

Costitutore
Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano; Banfi srl (SI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 258 del 04/11/1996

Origine
Montalcino (SI)

I-BF 10

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona e costante
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

Il Grappolo

- Grappolo medio-grande, cilindro-piramidale, semicompatto, alato
- Acino medio-grosso, sub-rotondo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/Kg)	-
	Polifenoli totali (mg/Kg)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma speziato e fenolico, di elevata tipicità; tenore tannico di particolare interesse. Consigliato miscela con altri cloni per l'ottenimento di vini sia da invecchiamento sia di più pronta beva.