

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 30

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona e costante
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione buona e costante

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, tronco-piramidale, semicompatto, alato
- ✚ Acino medio-grosso, sub-rotondo

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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 di frutti rossi, di fenolo e tabacco; sapore tipico di buona struttura. In opportuna percentuale in combinazione con altri cloni è adatto alla produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.