

SANGIOVESE N.



Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD); CRPV-Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Cesena (FC)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine

Predappio (FC)

I-FEDIT 30 ESAVE

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Clone abbastanza vigoroso
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | - |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo di medie dimensioni, piramidale, spesso con un'ala, mediamente compatto
- ✚ Acino medio- piccolo, sferoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore rosso scuro-violetto (quasi rosso-nero)



| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 245,00 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------|
| <i>MOSTO</i> | Zuccheri (° Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| <i>VINO</i> | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il mosto consegue un tenore zuccherino superiore rispetto alla media della popolazione in selezione. Si ottiene un vino di buona intensità colorante dal profumo delicatamente fruttato, abbastanza corposo e di media acidità. Idoneo per vini da consumare giovani, ma sopporta anche un breve invecchiamento.