

SANGIOVESE N.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale -Università degli Studi di Milano

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 160 del 10/07/1999

Origine

Montalcino (SI)

I-MI-TIN 20

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

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

FASE FENOLOGICA

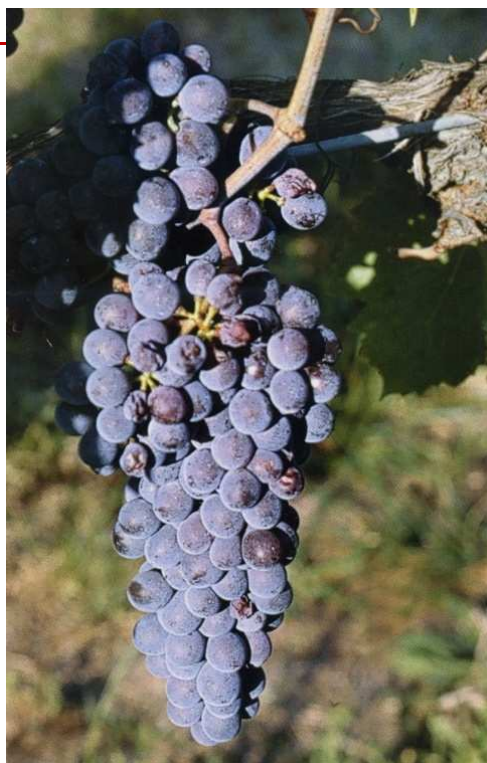
EPOCA

Germogliamento

Fioritura

Invaiaatura

Maturazione



IL GRAPPOLO

✚ Grappolo grande, cilindro-piramidale, con due ali evidenti, compatto

✚ Acino medio, 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; ottima complessità ed intensità aromatica, sentori di frutti rossi e fenolo (cuoio); struttura elevata ed armonica. Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'uso per la produzione di vini da medio e lungo invecchiamento.