

SANGIOVESE N.



Costitutore

Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola; San Giorgio d/a Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

Montalcino (SI)

I-SG VITIS 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Ubicazione | Selva di Imola (BO) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1923 |
| Periodo di osservazione | 2003-2005 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

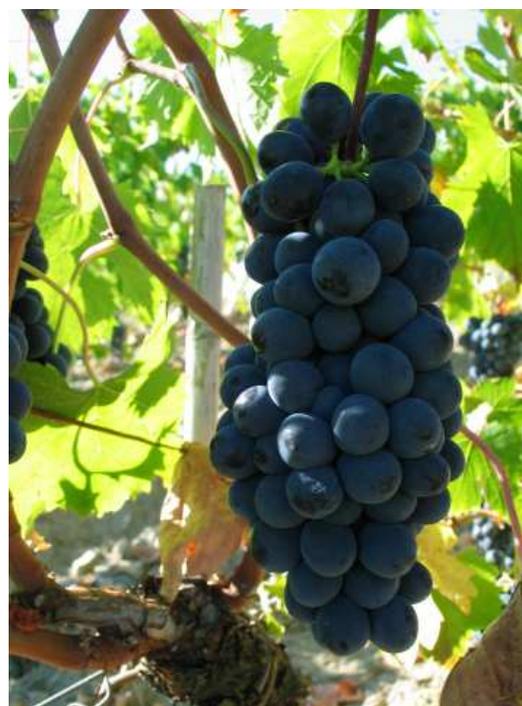
✓ Biotipo “Brunello”

✓ **Grappolo** di peso inferiore

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

IL GRAPPOLO

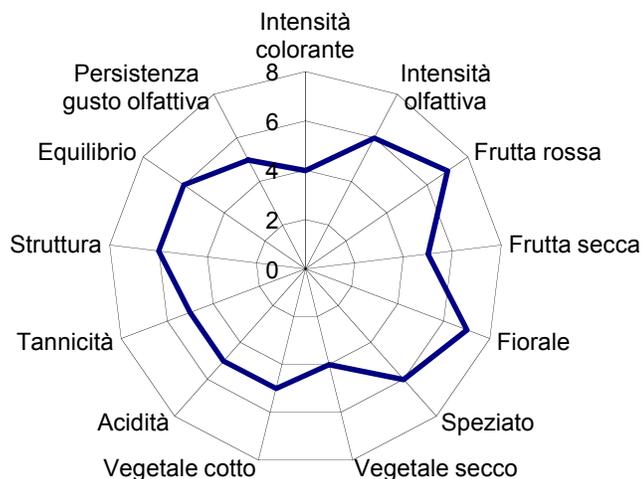
- ✿ Grappolo di piccole dimensioni, mediamente compatto, di forma conica, raramente alato, peduncolo visibile, semilegnoso
- ✿ Acino piccolo, subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,15 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 6,94 |
| Numero grappoli/ceppo | 36,2 |
| Peso medio grappolo (g) | 200 |
| Peso medio acino (g) | 1,66 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 21,3 |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 3,73 |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,16 |
| VINO | Antociani totali (mg/Kg) | 757 |
| | Polifenoli totali (mg/Kg) | 2797 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con buona intensità colorante. Al naso è dotato di una buona intensità olfattiva dove prevalgono gli aromi fruttati e floreali complessati da note speziate. Discreta persistenza gusto olfattiva, ottima struttura ed equilibrio. Il clone si presta alla produzione di vini di qualità da medio lungo invecchiamento. Meno produttivo rispetto alla varietà si presta poco alle viticolture caratterizzate da volumi produttivi per unità di superficie importanti. Da usare da solo o in abbinamento al VITIS 3.