

# 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

Castelnuovo Berardenga (SI)

I-SG VITIS 3

## 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

✓ **Grappolo** di peso inferiore

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di piccola dimensione, mediamente compatto, di forma conica con una o due ali, peduncolo visibile, semilegnoso
- ✿ Acino piccolo, subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, ombelico non molto persistente; buccia molto pruinosa, nero-violacea, spessa



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,17
Produzione per ceppo (Kg)	7,20
Numero grappoli/ceppo	39,50
Peso medio grappolo (g)	183
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	21,6
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	3,46
	Ac. Malico (g/l)	2,37
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/Kg)	740
	Polifenoli totali (mg/Kg)	2727

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con una buona intensità colorante e olfattiva. Al naso si evidenziano note fruttate e floreali integrate con sentori speziati e vegetali. Al palato è sorretto da una buona vena acidica. Struttura, equilibrio e persistenza gusto olfattiva lo rendono un clone di elevata qualità. Il clone, per le sue caratteristiche, è consigliato per l'areale del Chianti. Si presta alla produzione di vini a lungo invecchiamento, da solo o in assemblaggio con il clone VITIS 1.