

VARIETÀ SANGIOVESE N.



Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A);
Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa;
Agriserv srl

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.61 del 14/03/2006

Origine

TOSCANA

I-AGRI-45

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castellina in Chianti (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.208
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio, piramidale, alato e da peduncolo medio e semilegnoso

Acino: media, obovoide, con buccia mediamente spessa di colore blu uniforme con pruina; la polpa è succosa e consistente, il pennello è corto con screziature rossastre

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



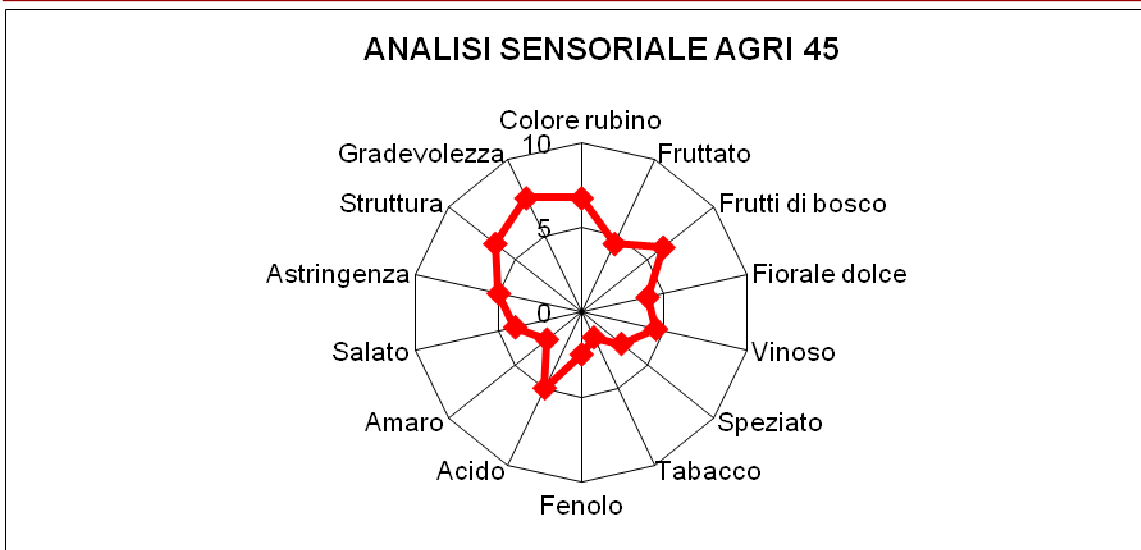
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade di aprile
Fioritura	II decade di giugno
Invaiatura	II decade di agosto
Maturazione	III decade di settembre - I decade di ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,25
Produzione per ceppo (Kg)	2,7
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	270
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	300
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,7
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	7,2
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	2.300
	Polifenoli totali (mg/l)	220

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se si ottiene dal clone **AGRI 45** è risultato caratterizzato da colore rosso rubino, strutturato, gradevole, con livelli elevati di aroma di frutti di bosco, adatto al medio e lungo invecchiamento.