

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 17/10/2025, 19:01. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore

Agriserv s.r.l., via dell'Artigianato, 21 – 53011 –

Castellina in Chianti (SI)

Unipi DCDSL Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie

Legnose «G. Scaramuzzi», via del Borghetto, 80 – 56124

– PI

TOS.CO.VIT. Associazione Toscana Costitutori Viticoli,

via Vecchia di Marina, 6 – 56122 – San Piero a Grado

(PI)

Barbieri Valerio, via Per Cerbaia, 7 – 50020 – La Romola

(FI)

Iscrizione al registro nazionale

G.U. n. 39 del 16/02/2018

Origine

Province di Firenze e Siena.

I-SG BB 42



CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Az. Cennino, loc. Godeano, Castellina in Chianti (SI);
Az. San Giusto, loc. Pianella, Gaiole in Chianti (SI).

Forma di allevamento

Cordone speronato, con 8 gemme per pianta.

Clone di confronto

Sangiovese SS-F9 A5-48

Densità e Sesto di impianto

5681 ceppi/ha; 2,2 x 0,8 m.

Periodo di osservazione

2012/2015

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Media

✓ Fertilità Media

✓ Produttività Bassa

FASE FENOLOGICA

Germogliamento

Fioritura

Invaiaura

Maturazione

EPOCA

I-II decade di Aprile

II-III decade di Maggio

II decade di Agosto

III decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medie, forma conica con 1-2 ali, molto spargolo,

Acino di forma ellissoidale largo. La buccia è spessa di colore blu-nero uniforme, con elevata pruina. La polpa è mediamente succosa, leggermente soda, non colorata o debolmente. La separazione del pedicello è difficile. I vinaccioli sono presenti e di dimensioni medie.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Ridotta

Oidio

Ridotta

CARATTERISTICHE**CLONE (*)****PRODUTTIVE**

Fertilità reale 1,7

Produzione per ceppo (Kg) 2,2

Peso medio grappolo (g) 210,8

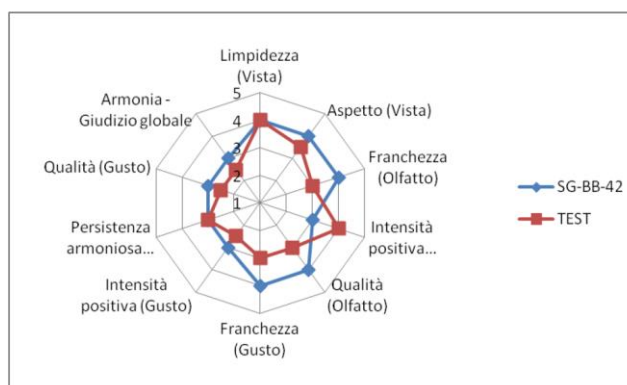
Peso medio acino (g) 1,39

PARAMETRI ENOCHIMICI**CLONE (**)**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,2
	pH	3,18
	Acidità titolabile (g/l ac. Tartarico)	5,87
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	
VINO	Titolo alcolometrico Vol. (% vol.)	12,9
	Zuccheri (g/l)	< 1,00
	Acidità totale (g/l ac tartarico)	4,2
	pH	3,04
	Acidità volatile (g/l ac. Acetico)	0,25
	Acido malico (g/l)	0,88
	Acido lattico (g/l)	0,28
	Antociani totali (mg/l)	233
	Polifenoli totali (mg/l)	1193

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Vino di colore rosso rubino con elevata intensità olfattiva, armonico, con note di frutta rossa. Possiede elevata franchezza gustativa, corpo, e persistenza. Possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento.



(*)Dati medi relativo al quadriennio di osservazione 2012/2015 (**) Dati medi relativi al triennio 2013/2015