## SANGIOVESE N.

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



### Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

### Origine

Predappio (FO)

# I-RAUSCEDO 24 (Medio Predappio)

### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

١..

Forma di allevamento

\_

Densità di impianto (ceppi/ha)

l - I

Periodo di osservazione

II - I

### CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** con leggera acinellatura dolce
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

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

### IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o meno, cilindropiramidale, compatto, con due corte ali
- Mario Acino meno che medio, sub-rotondo



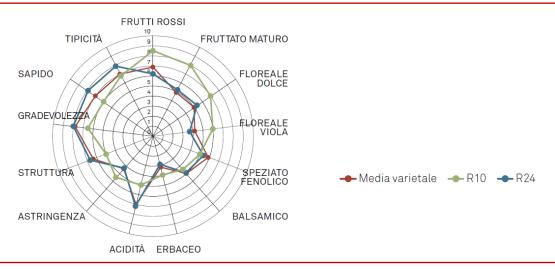
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	-
2	pН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
Ž	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### ANALISI SENSORIALE



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma fruttato e speziato; sapore piuttosto tannico, retrogusto leggermente amarognolo, di buona struttura, ottimo corpo. Il vino assume con l'invecchiamento sapori e profumi di tutta nobiltà. Adatto al medio-lungo invecchiamento.

