

# VARIETÀ SANGIOVESE N.



## Costitutore

Dip. Ortoflorofrutticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. e Sez. Coltiv. Arboree - Università di Pisa; Consorzio Vino Chianti Classico; ARSIA Regione Toscana.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n.85 del 13/04/1999

## Origine

TOSCANA

I-CCL 2000/2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Castelnuovo Berardenga (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.571
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

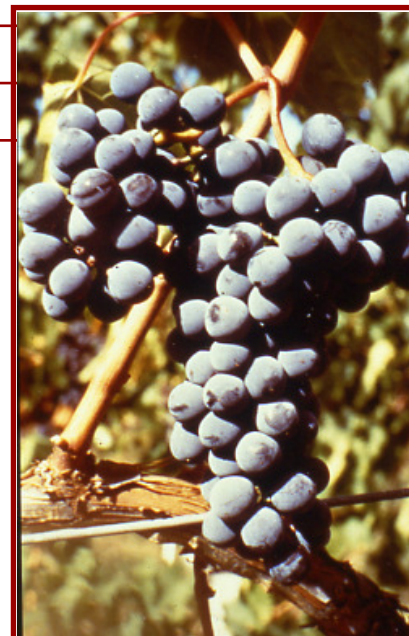
**Grappolo:** medio, piramidale, talvolta alato, tendente allo spargolo e peduncolo corto e semilegnoso

**Acino:** medio, obovoide, buccia spessa molto pruinosa, di colore blu-nero uniforme; la polpa è succosa, il pennello è corto e colorato

**Vigoria:** medio-bassa

**Fertilità:**

**Produttività:** buona



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Botrite	<b>Normale</b>
Oidio	<b>Normale</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2,1</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>240</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,3</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

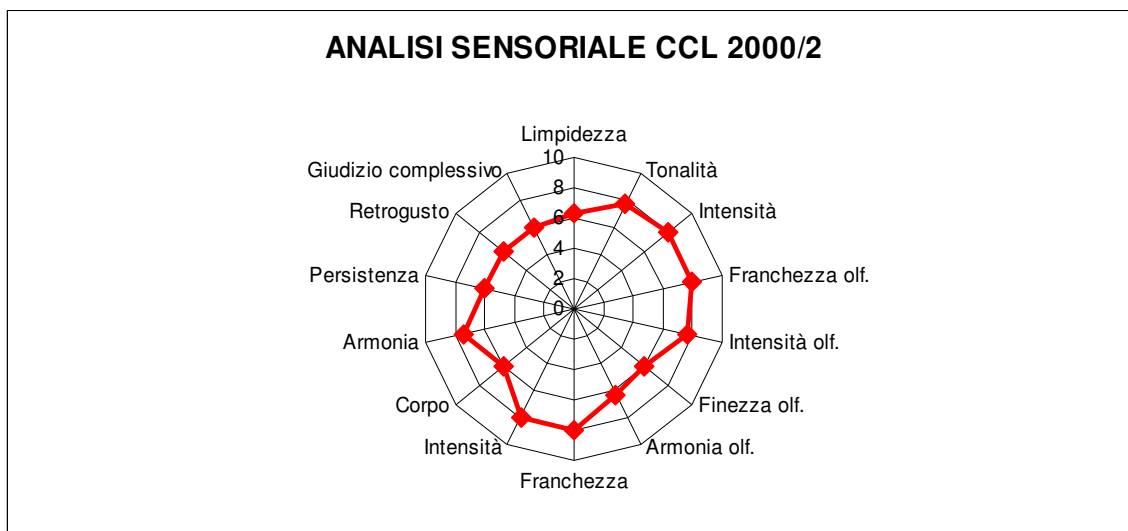
<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,3</b>
	pH	<b>3,11</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,7</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	<b>169</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.758</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone ***CCL 2000/2*** è caratterizzato da colore rosso rubino, con riflessi violacei, profumato, corposo, molto caratteristico, adatto a medio e lungo invecchiamento.