

Sangiovese

I-CCL 2000/9

New



Costitutori

- TOS.CO.VIT Associazione Toscana Costitutori Viticoli, Via Vecchia di Marina 6 – San Piero a Grado (PI)
- Consorzio Vino Chianti Classico, Via Scopeti, 155 Sant'Andrea in Percussina - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Dipartimento CDSL – Sez. Patologia Vegetale e Sez. Coltivazioni Arboree, Via del Borghetto 80 – 56124 Pisa (PI)
- Dipartimento DI.P.S.A – Sez. Coltivazioni Arboree, Viale delle idee 30 – 50019 Sesto F.no (FI)
- ARSIA Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale, Via Pietrapiana 30 – 50121 Firenze (FI)

Anno di omologazione: 2011

Presunto clone caratterizzato da foglia pentagonale, pentalobata, di colore verde scuro. La produzione è media, la vigoria è media. Il grappolo è medio, largo, di forma conica e mediamente compatto. La bacca è lunga, di colore blu nero uniforme, ellissoidale largo, pruinosa. Vino di colore rosso rubino intenso con elevata intensità olfattiva, leggermente erbaceo con note di frutta rossa. Possiede buona sapidità, struttura, e persistenza. Il vino nel suo complesso ottiene un giudizio medio-elevato (3,8) e possiede caratteristiche adatte all'invecchiamento. Il germogliamento cade nella I decade di aprile mentre la fioritura si raggiunge nella III decade di maggio. La piena invaiatura avviene nella I decade di agosto e la maturazione fisiologica nella I - II decade di settembre.



Analisi sensoriale I-CCL 2000/9

