sangiovese.pdf 58 14/11/12 19.44

Sangiovese

I-CHI-10

New

Costitutori

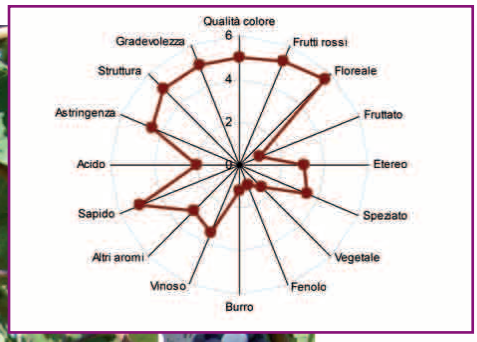
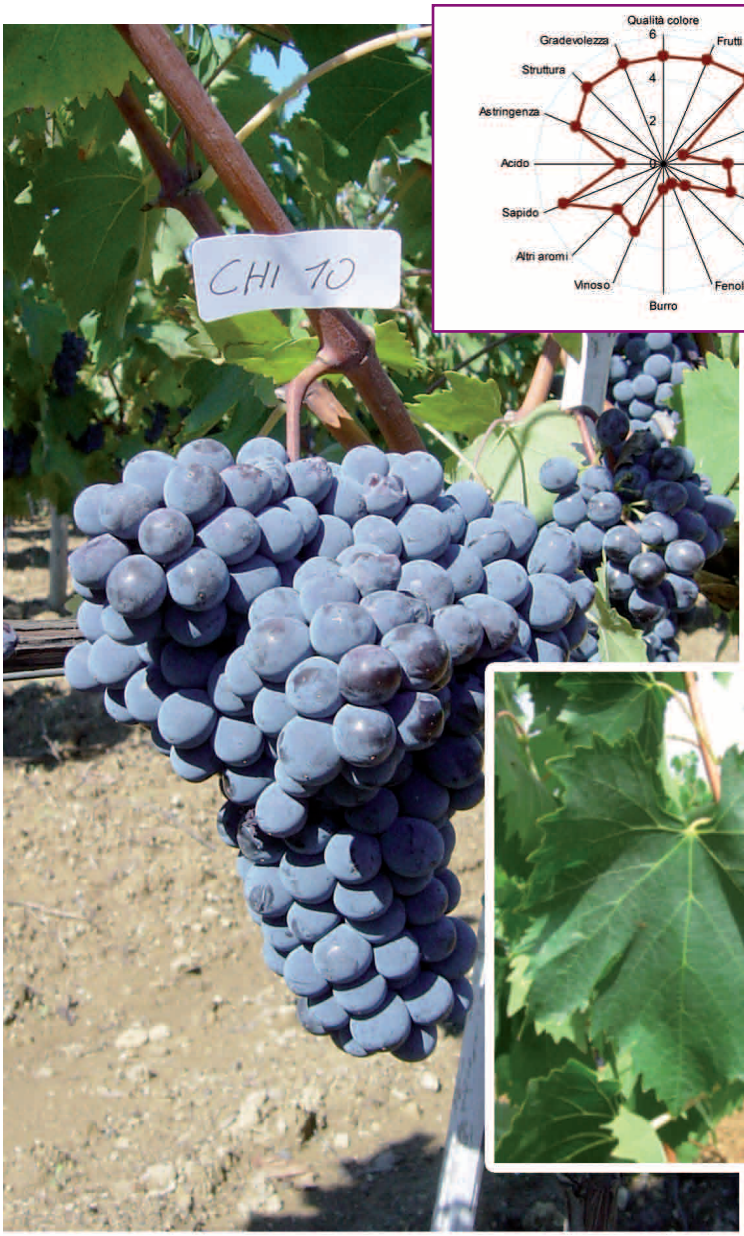
- Associazione Toscana Costitutori Viticoli - TOS.CO.VIT. San Piero a Grado (PI)
- Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sez. Coltivazioni arboree - Università di Pisa
- ARSIA – Regione Toscana - Firenze

Anno di omologazione: 2011

Clone reperito nel territorio del Comune di Scansano (GR).
La fertilità delle gemme (1,4), la produzione ed il peso dell'acino (2,1 g) risultano inferiori alla media. Gli acini presentano buccia spessa e consistente, con elevata dotazione di polifenoli. La vigoria e il peso del grappolo rispettano, invece, i valori medi. L'invaiatura è più precoce rispetto a quella della popolazione e la capacità di accumulo degli zuccheri è elevata. Grappolo di media compattezza, con discreta tolleranza ai marciumi.
Il vino è di colore di colore rosso rubino con note floreali, fruttate e speziate, equilibrato, di buona struttura, si presta all'affinamento e all'uvaggio.

Riferimenti Bibliografici

Scalabrelli G., Loreti F., Ferroni G. 2004. Aspetti agronomici e ampelografici della selezione clonale di Sangiovese nelle zone DOC Val di Cornia e Morellino di Scansano. Atti Convegno "Miglioramento qualitativo delle produzioni vitivinicole e del materiale di produzione, Quaderno ARSIA 1: 27-46.

sangiovese.pdf 59 14/11/12 19.44

Analisi sensoriale I-CHI-10