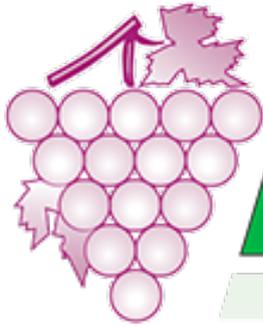


# VARIETÀ SANGIOVESE N.



Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-C.FUTURO  
1

## Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Montespertoli (FI) - Barberino Val d'Elsa (FI)
Forma di allevamento	Entrambi i campi Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	Montespertoli: 3.000 – Barberino Val d'Elsa: 3.300
Periodo di osservazione	-

## Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

**Grappolo** medio, tendente al piccolo, cilindrico con un ala, compatto, peduncolo visibile

**Acino** medio, subrotondo, con buccia consistente di colore nero uniforme, il pennello è corto, di colore rossastro, di facile distacco

**Vigoria** media

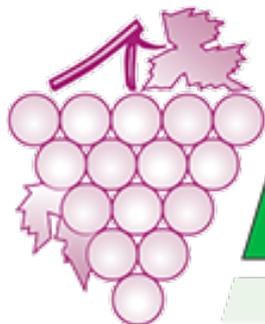
**Fertilità**

**Produttività** medio - bassa



Fonte:

# VARIETÀ SANGIOVESE N.



Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-C.FUTURO  
1

## Fase fenologica

Germogliamento  
Fioritura  
Invaiatura  
Maturazione

## Epoca

I decade Aprile  
III decade di maggio - I decade di giugno  
III decade Agosto  
III decade Settembre - I decade di ottobre

## Suscettibilità malattie crittogamiche (%)

Botrite  
Oidio

## Clone

normale  
normale

## Caratteristiche produttive

Fertilità reale  
Produzione per ceppo (kg)  
Numero grappoli/ceppo  
Peso medio grappolo (g)  
Peso medio acino (g)  
Peso legno potatura (kg/ceppo)  
Indice di Ravaz

## Clone

1,4  
3,89  
19,5  
196  
1,59  
-  
-

## Parametri Enochimici

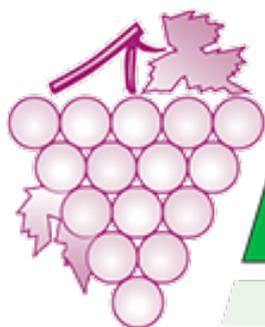
Zuccheri ( ° Brix)  
pH  
Acidità totale (g/l)  
Ac. Tartarico (g/l)  
Ac. Malico (g/l)  
Antociani totali (mg/l)  
Polifenoli totale (mg/l)

## Clone

22,7  
3,42  
5,97  
7,04  
1,59  
-  
-

Fonte:

# VARIETÀ SANGIOVESE N.

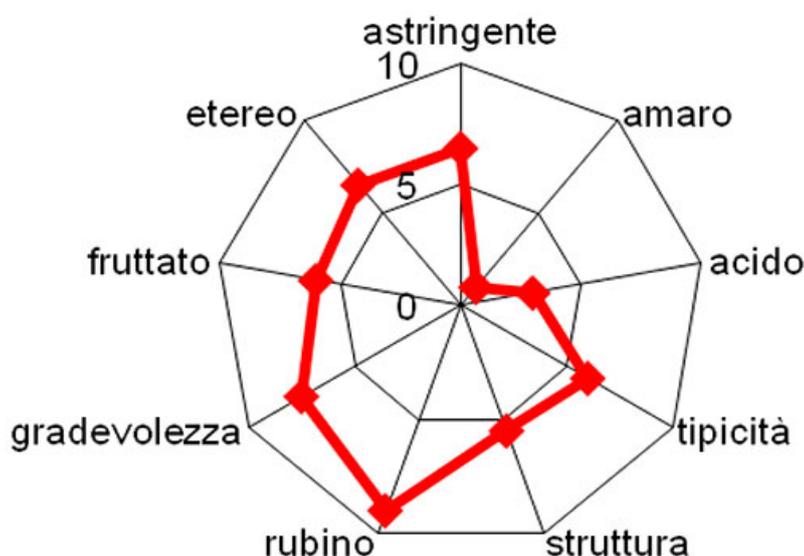


Azienda Agricola Vivai  
**MORONI**  
di Moroni Rolando

I-C.FUTURO  
1

## ANALISI SENSORIALE

### ANALISI SENSORIALE FUTURO 1



## Descrizione organolettica

Il vino che si ottiene dal clone **FUTURO 1** è di colore rosso intenso con riflessi violacei, fruttato con note marcate di ciliegia e di amarena, strutturato. Ricco di tannini, è un prodotto armonico, tipico, idoneo per la produzione di vini strutturati di medio e lungo invecchiamento.