



# Sangiovese

## Origine e cenni storici

Secondo il Molon (1906) che raccoglie il pensiero di altri ampelografi, questo vitigno sarebbe originario della Toscana e più precisamente della zona del Chianti. Primi cenni bibliografici li troviamo nell'opera "La coltivazione delle viti", (Soderini, 1590) dove l'autore indica nel Sangiovese, un vitigno rimarchevole per la sua produttività regolare. Il Trinci (1738) lo elogia nella "Agricoltura sperimentata" e Gallesio ne parla diffusamente nella "Pomona italiana" (1830), dedicandogli un intero capitolo. L'origine del nome non è certa, potrebbe derivare dal dialetto toscano "sangiovanina", cioè "uva primaticcia" o da "jugum" che in Romagna si riferiva al paesaggio collinare. E si fanno anche altre ipotesi.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Brunello, Sangiovetto, Morellino, Prugnolo gentile, Riminese, Sanvicetro, Nielluccio* (in Corsica).

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È il vitigno più diffuso a livello nazionale, e il più commercializzato da anni a livello vivaistico. I centri di coltivazione principali sono: Toscana, Romagna, Umbria, Puglia e zona costiera marchigiana e abruzzese. Viene vinificato in purezza o in tagli con altri vitigni autoctoni e internazionali. Presente in numerosissime denominazioni. È il componente principale delle DOCG *Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico e Vino Nobile di Montepulciano*. Costituisce la DOC *Sangiovese di Romagna* ed entra in numerose altre quali *Bardolino, Garda orientale, Valdadige, Valpolicella, Montefalco, Rosso Piceno, Rosso Conero, Velletri, Gioia del Colle*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso o semi-espanso, aracnoideo, di colore verde lucido.

*Foglia adulta* di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, talvolta trilobata. Lembo generalmente piano, piuttosto sottile, con superficie liscia ma talvolta anche leggermente ondulata. Pagina superiore glabra con leggero residuo aracnoideo.

*Grappolo* di grandezza da medio-piccola a grande, forma conico-piramidale con una o due ali; di aspetto più o meno compatto.

*Acino* di media grandezza; subrotondo talvolta quasi ellissoidale; di forma regolare, piuttosto uniforme; buccia molto pruinosa, di color nero-violeaceo, consistente ma non molto spessa.

### Variabilità intravarietale

Antiche propagazioni per seme, mutazioni accumulate per diverse interazioni con l'ambiente e pressioni selettive con scopi enologici diversi hanno favorito l'espressione di un'ampia variabilità intravarietale. Per merito di questa ricchezza in caratteri fenotipici il Sangiovese può essere definito come "vitigno popolazione". Da recenti riscontri sperimentali, (Calò et al, 1995; Silvestroni, Intrieri, 1995) si può affermare l'esistenza di due tipologie fondamentali, il Sangiovese grosso, al quale corrispondono i principali biotipi coltivati in Romagna ed in Toscana, ed un Sangiovese piccolo al quale corrisponde il Sanvicetro coltivato nel Casentino.

### Fenologia

Germogliamento: medio-precocce  
Invaiaura: tardiva

Fioritura: media  
Maturazione: media-tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

### Esigenze ambientali e culturali

Vitigno molto generoso e quindi eccessivamente produttivo, soprattutto nei terreni fertili, profondi e freschi. Predilige comunque terreni tendenzialmente siccitosi che garantiscono un contenimento del vigore e l'ottimizzazione della maturazione. Non teme la siccità. Al contrario, i terreni umidi in maturazione oltre ad abbatterne la qualità condizionano negativamente in termini di sanità dell'uva. Predilige alte fittezze d'impianto abbinate al cordone speronato.

### Sensibilità alle malattie e alle avversità

Mediamente sensibile a peronospora, più sensibile a oidio e marciume; molto sensibile ad acari, meno a tignole e cicaline, va soggetto al mal dell'esca. Teme la botrite, soprattutto nei cloni a grappolo eccessivamente compatto.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
20-24	3,20-3,60	5,0-7,5	900-1100	1900-2500	70/30

### Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno nobile per la vinificazione in purezza, dove trova la sua massima espressione. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino carico con sfumature violacee. Complesso al naso si caratterizza con intense note di fiori rossi e in particolare di viola. Presenti note di frutta rossa, in particolare prugna matura. Equilibrato in bocca, morbido e vellutato di grande struttura. Maturazioni fenoliche inadeguate delle uve possono portare a vini taglienti e poco armonici alla bocca.