



**fondazione banfi**

---

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

V Edizione

# **SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS**

**I FIGLI DEL SANGIOVESE NEL  
MONDO:  
STORIE, VINI, TERRITORI, MERCATI**

# Degustazione dei vini sperimentali di Sangiovesi resistenti

Sergio Puccioni



**fondazione banfi**

SANGUIS JOVIS

# Vitigni resistenti

Resistenza ereditata da un genitore ibrido



*pilzwiderstandfähige*

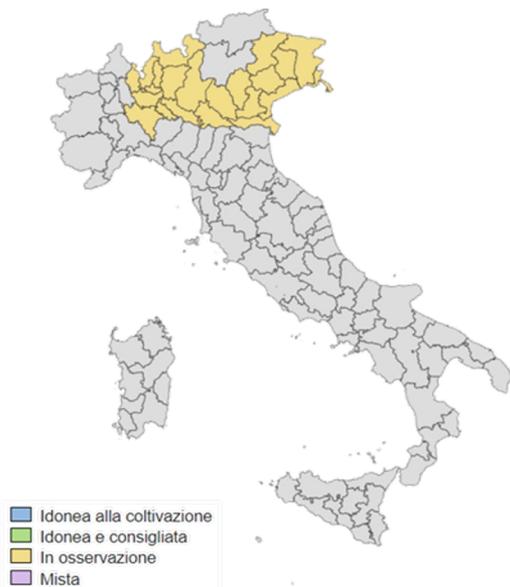


**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

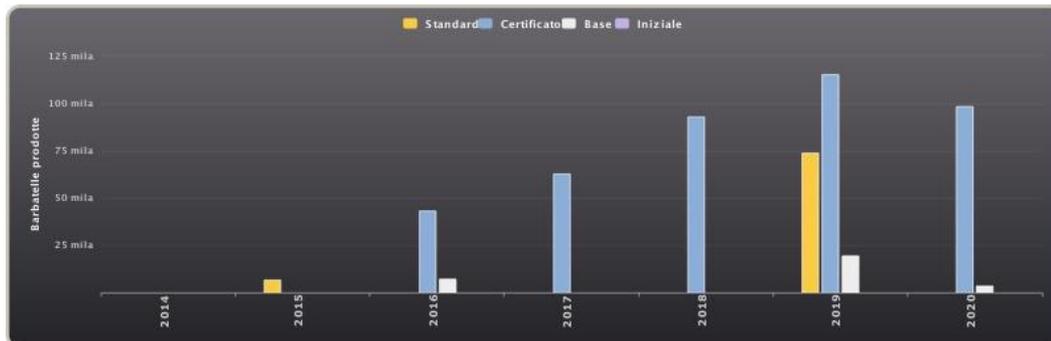
# Vitigni resistenti

Resistenza ereditata da un genitore ibrido

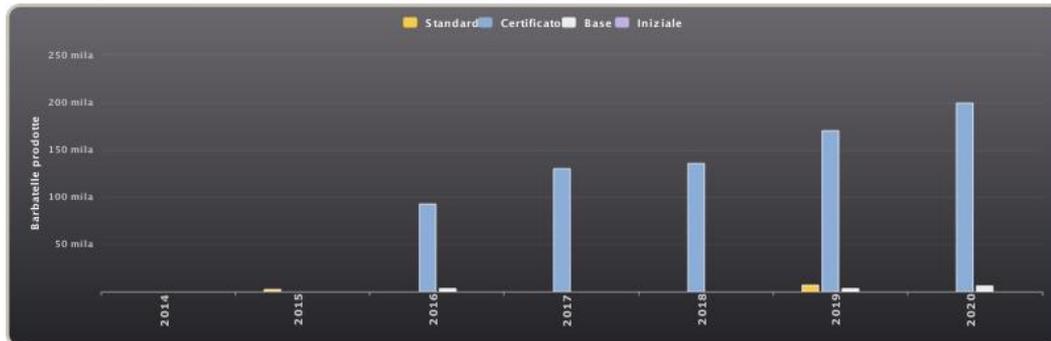


Fonte: <http://catalogoviti.politicheagricole.it/>

*Cabernet Eidos*



*Sauvignon Rythos*



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# Vitigni resistenti

## Altri serbatoi di resistenza

- Valutazione di varietà '*alloctone*' (es: stress abiotici)
- Recupero di varietà autoctone
- Selezione clonale (es: resistenza alla botrite)
- Realizzazione di incroci intraspecifici e selezione



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Nome vitigno	Incrocio	Zona provenienza e/o selezionatori	Principali caratteristiche	Colore uva
F 26 P 079	Primitivo x Teroldego	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
F 42 P 030	Sangiovese x Teroldego	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
F 42 P 074	Sangiovese x Teroldego	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
F 42 P 136	Sangiovese x Teroldego	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
TB F 06 P 212	Teroldego x Sangiovese	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
IASMA ECO 1	Teroldego x Lagrein	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
IASMA ECO 2	Teroldego x Lagrein	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Nera
F 44 P 009	Syrah x Pinot nero	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Bianca
F 41 P 076	Teroldego x Petit verdot	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Bianca
TB F 08 P 035	Vermentino x Sauvignon	FEM S.Michele a/A	Resistente a botrite	Bianca
CABERNET EIDOS	Cabernet s. x Bianca	IGA – Università UD	Resistente a oidio e peronospora	Nera
MERLOT KHORUS	Merlot x 20-3	IGA – Università UD	Resistente a oidio e peronospora	Nera

Nome vitigno	Incrocio	Zona provenienza e/o selezionatori	Principali caratteristiche	Colore uva
SAUVIGNON RYTOS	Sauvignon x Bianca	IGA – Università UD	Resistente a oidio e peronospora	Bianca
30 – 080	Sauvignon x 20-3	IGA – Università UD	Resistente a oidio e peronospora	Bianca
PALAVA	Muller T. x Traminer	Repubblica Ceca	Resistente a botrite, aromatico	Grigia
ALEXANDROULI	-	Georgia	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
ARINARNOA	Tannat x Cabernet s.	Francia	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
SAPERAVI	-	Georgia	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
MARSELAN	Cabernet s. x Grenache	Francia	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
MERLESE	Sangiovese x Merlot	Università BO	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
LAGREIN	-	Trentino	Buona attitudine enologica/culturale	Nera
MORELLONE	-	Toscana (autoctono locale)	Ricco di colore, poco sensibile a botrite	Nera
VERMENTINO	-	Toscana	Vitigno riferimento e confronto	Bianca
SANGIOVESE	-	Toscana	Vitigno riferimento e confronto	Nera
SAUVIGNON	-	Francia	Vitigno riferimento e confronto	Bianca



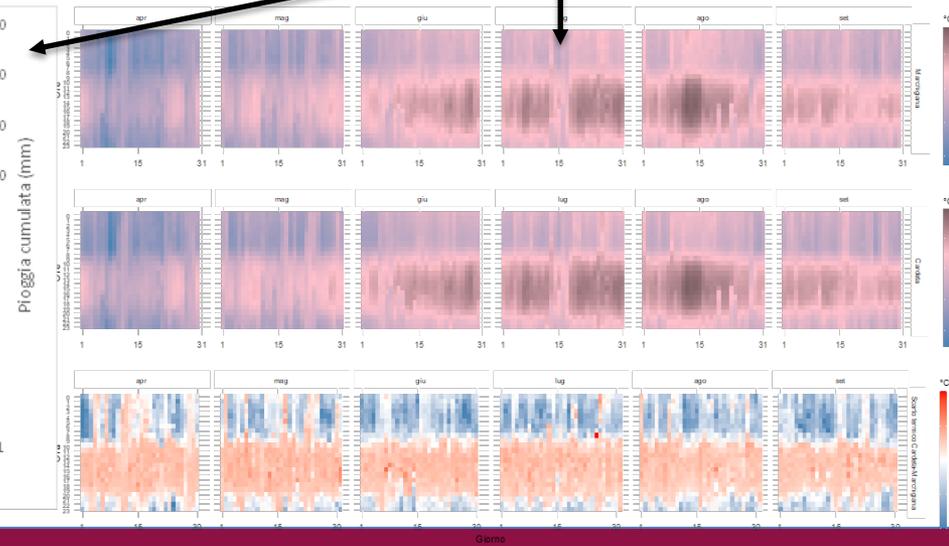
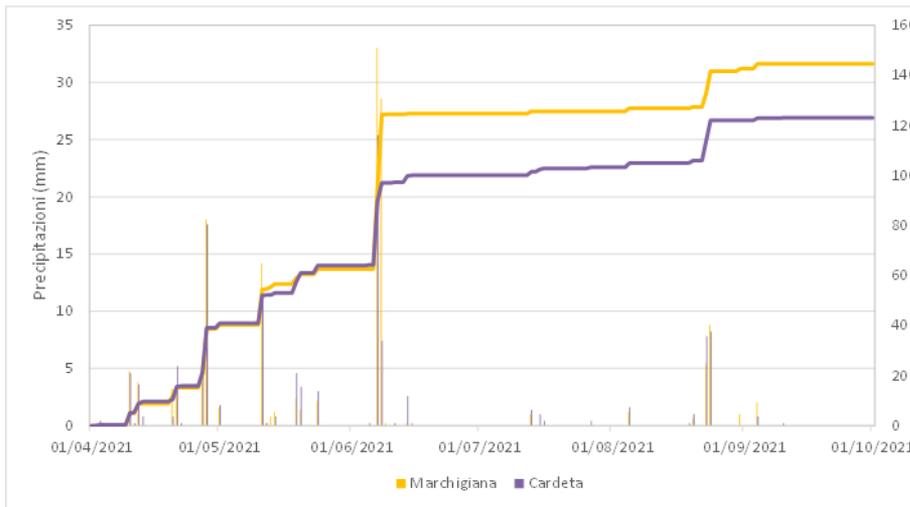
**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



Due vigneti

Due microclimi



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# I bianchi resistenti



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# Sauvignon Rythos (Sauvignon b. x Bianca)

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (1,84 Kg)	Grappoli per pianta (11,2)	Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)
=	=	2,47*	18,3*	14,0	3,21	6,50	1,02	21,3

Grappolo a maturazione



Acino



Foglia adulta



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# 30-080 (Sauvignon b. x Kozma 20-03)

Fenologia e produzione vs Vermentino

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (1,84 Kg)	Grappoli per pianta (11,2)
++	++	1,90*	14,2

\*2020

Analisi chimiche del vino

Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)
12,9	3,61	4,43	0,02	22,02

Grappolo a maturazione



Acino



Foglia adulta



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# I rossi resistenti (parte 1)



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

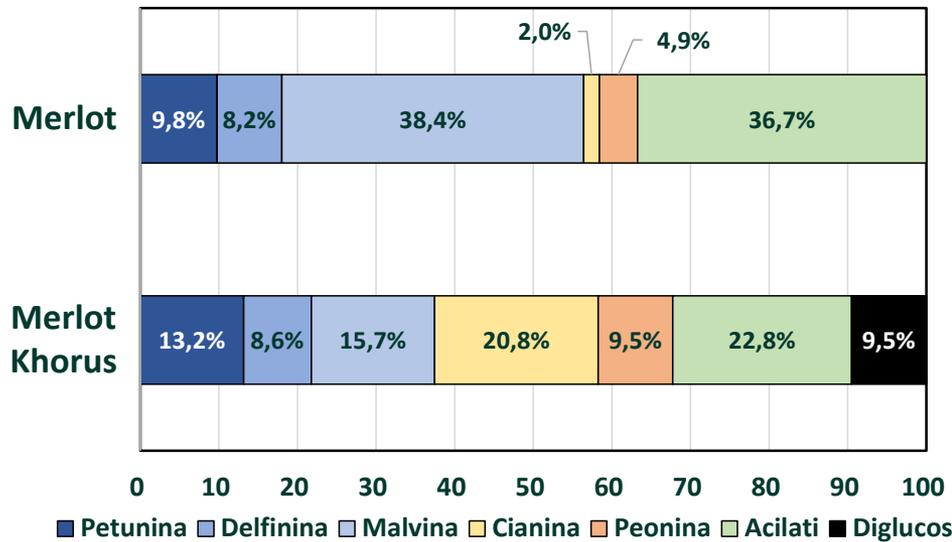
# Merlot Khorus (Merlot x Kozma 20-03)

Fenologia e produzione vs Sangiovese

Analisi chimiche del vino

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (2,34 Kg)	Grappoli per pianta (10,7)	Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)	Tannini (mg/L)	Antociani (mg/L)	Colore	Tonalità
--	++/+++	2,45*	18,3*	15,4	4,09	5,05	0,71	35,6	1974	623	14,57	0,86

\*2020



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# Cabernet Eidos (Cabernet sauvignon x Bianca)

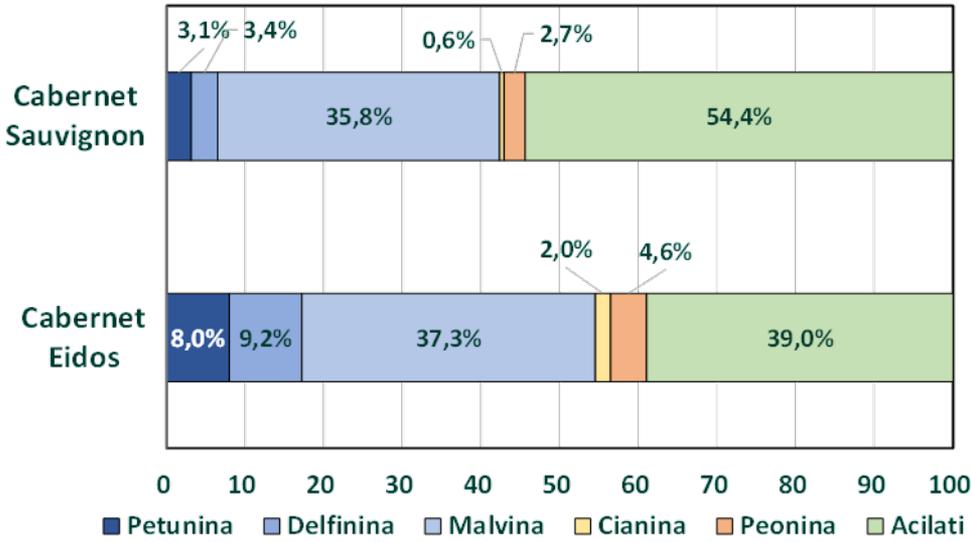
Fenologia e produzione vs Sangiovese

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (2,34 Kg)	Grappoli per pianta (10,7)
-	=	1,76	16,0

Analisi chimiche del vino

Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)	Tannini (mg/L)	Antociani (mg/L)	Colore	Tonalità
14,6	3,96	5,32	1,59	31,0	1850	747	29,8	0,79

\*2020



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# I rossi resistenti (parte 2)



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# F42 P 136 (Sangiovese x Teroldego)

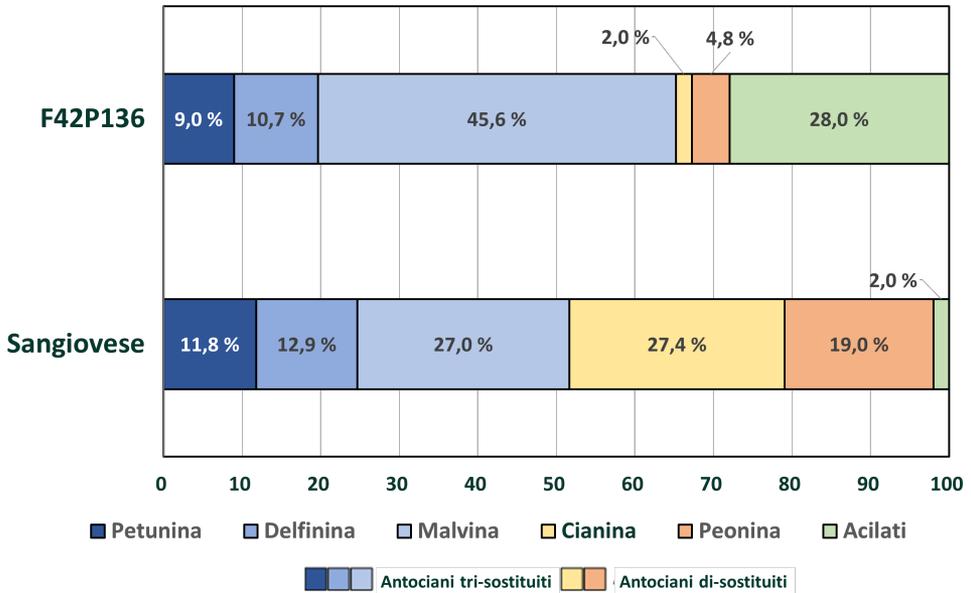
Fenologia e produzione vs Sangiovese

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (2,34 Kg)	Grappoli per pianta (10,7)
-	+/=	2,58*	10,0*

Analisi chimiche del vino

Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)	Tannini (mg/L)	Antociani (mg/L)	Colore	Tonalità
15,2	3,56	6,95	1,65	34,2	2517	760	32,33	0,51

\*2020



# Sangiovese 72-096 (Sangiovese x Bianca)

Fenologia e produzione vs Sangiovese

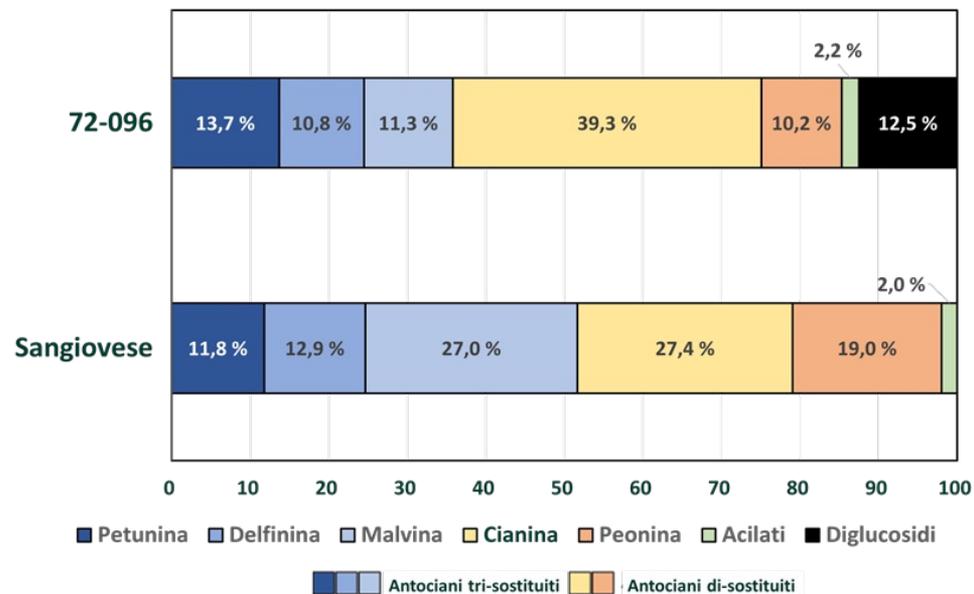
Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (2,34 Kg)	Grappoli per pianta (10,7)
Precoce	Media	1,56**	12,8**

\*\*Nipozzano

Analisi chimiche del vino

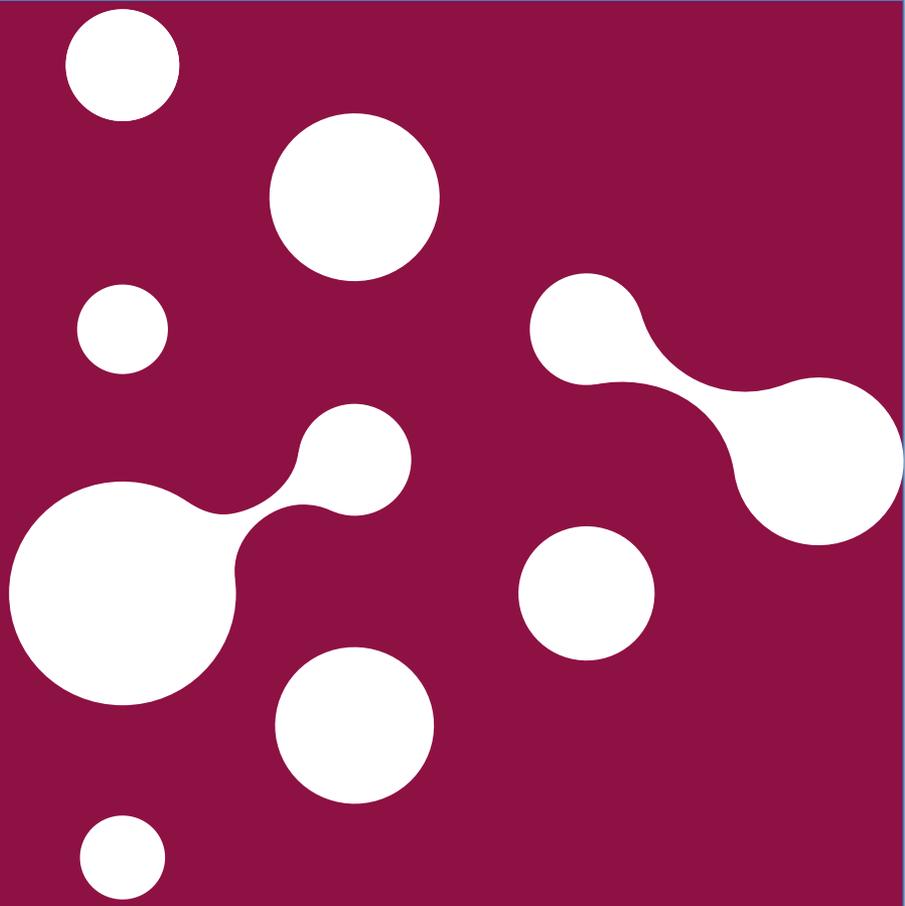
Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)	Tannini (mg/L)	Antociani (mg/L)	Colore	Tonalità
13,9	3,50*	5,34	0,18	29,9	2318	384	n.d.	n.d.

\*mosto



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

**fondazionebanfi.it**

# F42 P 030 (Sangiovese x Teroldego)

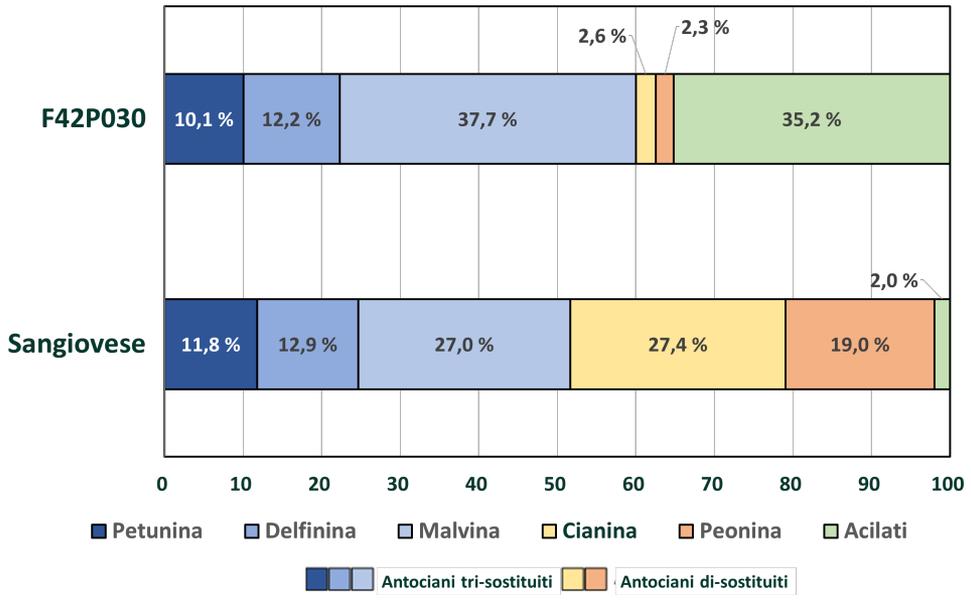
## Fenologia e produzione vs Sangiovese

Germogliamento	Vendemmia	Produzione per pianta (2,34 Kg)	Grappoli per pianta (10,7)
--	+ / ++	2,49*	10,3*

## Analisi chimiche del vino

Alcol (% v/v)	pH	Acidità totale (g/L)	Acido malico (g/L)	Estratto (g/L)	Tannini (mg/L)	Antociani (mg/L)	Colore	Tonalità
15,7	3,49	6,96	1,75	35,5	4869	490	32,57	0,52

\*2020



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE