

Nielluccio N

Sangiovese

Origine : Corse, Italie (synonyme = Sangiovese)



Ampélographie



Feuille mate, entière ou à 5 lobes mais faiblement découpées. Sinus pétiolaire en U ouvert. Dents longues, surtout au bout des nervures principales. Feuille quasiment glabre.



Grappes moyennes à grosses baies.



Dents très longues et pointues

signe distinctif

Implantation

Terrains peu fertiles

Bonne résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 7j. avant Grenache

Maturité : 3j. avant Grenache

Port ? ; cépage moyennement vigoureux



moyen

Sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : flavescence dorée, pourriture grise

Potentiel de production élevé

Œno



Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne

Potentiel tannique moyen à fort

Aussi appelé Sangiovese en Italie. Vins aux arômes fins, fruités, structurés, aptes au vieillissement. Couleur et degrés moyens. Donne de bons résultats en rosé



Intéressant en rosé

Arômes :

fumé
cerise
épices
cacao

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix