SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:32. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Tenute Silvio Nardi - Casale del Bosco, 53024 Montalcino (SI) Università degli Studi di Firenze – Dip. di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Tenute Silvio Nardi - Casale del Bosco, 53024 Montalcino (SI)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Tenute Silvio Nardi - Casale del Bosco, 53024 Montalcino (SI), 375 m s.l.m.	
Forma di allevamento	Spalliera con potatura corta a cordone speronato (8 gemme a ceppo disposte su 4 speroni)	
Sesto e Densità di impianto	2,40 x 0,80 m; 6250 piante/ha	
Clone di riferimento	SS-F9 A5-48.	
Periodo di osservazione	2009-2011	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria Media

✓ Fertilità

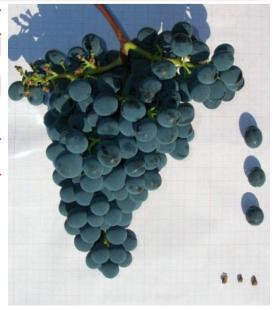
✓ Produttività Media (inferiore rispetto ai cloni Nardi 2, Nardi 3 e TSN FL 58)

FASE FENOLOGICA	EPOCA	
Germogliamento	I decade di Aprile	
Fioritura	III decade di Maggio	
Invaiatura piena	I decade di Agosto	
Maturazione fisiologica	III decade di Settembre	
	I decade di Ottobre	

IL GRAPPOLO

Il grappolo è di lunghezza media, stretto, di media compattezza e di forma conica.

La bacca è stretta e di media lunghezza, di colore blu nero uniforme, ellissoidale larga e pruinosa.





SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE

Botrite Oidio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Produzione per ceppo (Kg)	1,4 +/- 0,2
Peso medio grappolo (g)	194 +/- 14
Peso medio acino (g)	2,2 +/- 0,22

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24,3 +/- 1,8
	рН	3,4 +/- 0,26
0.1	Acidità totale (g/l)	6,4 +/- 0,7
MOSTO	Antociani totali (mg/l)	1442 +/- 206
Ĭ	Antociani estraibili (mg/l)	764 +/- 62
	Polifenoli totali (mg/l)	2465 +/- 275
	Polifenoli estraibili (mg/l)	2259 +/- 247

PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
	Alcool (% vol)	14,6
	Zuccheri Felh (g/l)	1,6
	Acidità volatile (g/l)	0,33
VINO	Acidità totale (g/l)	5,41
>	рН	3,86
	Antociani totali (mg/l)	253
	Polifenoli totali (mg/l)	1921

Analisi sensoriale e Descrizione organolettica

Il vino è di colore rosso rubino, di ottima limpidezza, buona tonalità e intensità; all'olfatto presenta buona franchezza, intensità, armonia e ottima finezza; per quanto riguarda il gusto presenta buon corpo, armonia, persistenza, intensità e ottimi valori di franchezza e retrogusto.

