

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 19/05/2022, 17:36. CREA/SNCV ©2011-2022.



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)

I-NARDI 1

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
Invaiaatura 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.



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

pH 3,4 +/- 0,26

Acidità totale (g/l) 6,4 +/- 0,7

Antociani totali (mg/l) 1442 +/- 206

Antociani estraibili (mg/l) 764 +/- 62

Polifenoli totali (mg/l) 2465 +/- 275

Polifenoli estraibili (mg/l) 2259 +/- 247

MOSTO

PARAMETRI

CLONE

ENOCHIMICI

Alcool (% vol) 14,6

Zuccheri Felh (g/l) 1,6

Acidità volatile (g/l) 0,33

Acidità totale (g/l) 5,41

pH 3,86

Antociani totali (mg/l) 253

Polifenoli totali (mg/l) 1921

VINO

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.

