

SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:31. 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)

I-NARDI 2

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 Medio-elevata

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	I decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaitura piena	I decade Agosto
Maturazione fisiologica	III decade di Settembre I decade di Ottobre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo Il grappolo è di lunghezza media, stretto, compatto e di forma conica.
- 🍇 Acino La bacca è di larghezza e lunghezza media, di forma non uniforme, di colore blu nero uniforme, ellissoidale larga e pruinosa.



Botrite

Oidio

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE**

CLONE

Produzione per ceppo (Kg)	1,6 +/- 0,18
Peso medio grappolo (g)	197 +/- 17
Peso medio acino (g)	2,1 +/- 0,19

PARAMETRI

CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	24,5 +/- 2,2
	pH	3,5 +/- 0,31
	Acidità totale (g/l)	6,1 +/- 0,6
	Antociani totali (mg/l)	1243 +/-184
	Antociani estraibili (mg/l)	688 +/- 58
	Polifenoli totali (mg/l)	2265 +/- 0,2
	Polifenoli estraibili (mg/l)	2046 +/- 0,2

PARAMETRI

CLONE

ENOCHIMICI

VINO	Alcool (% vol)	14,2
	Zuccheri Felh (g/l)	1,6
	Acidità volatile (g/l)	0,37
	Acidità totale (g/l)	5,52
	pH	3,78
	Antociani totali (mg/l)	235
	Polifenoli totali (mg/l)	1821

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla vista il vino ha ottima limpidezza, tonalità ed intensità; all'olfatto tutti i parametri ossia franchezza, intensità, finezza ed armonia sono risultati ottimi; al gusto il vino presenta eccellente intensità e persistenza e ottimo corpo, armonia e retrogusto.

Il giudizio complessivo è ottimo, in accordo con i risultati delle analisi fenoliche dove, ad un contenuto di antociani totali non troppo elevato ed una minor quantità di antociani estraibili, rispetto agli altri cloni corrispondeva un'alta estraibilità.

