# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 07:34. 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 Medio-elevata

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

## IL GRAPPOLO

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

PARAMETRI		CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Alcool (% vol)	14,2
	Zuccheri Felh (g/l)	1,6
	Acidità volatile (g/l)	0,37
VINO	Acidità totale (g/l)	5,52
>	рН	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.

