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 Me

✓ Fertilità

✓ Produttività Media (maggiore rispetto ai cloni Nardi 1, Nardi 2 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	
	L decade di Ottobre	

IL GRAPPOLO

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

La bacca è di larghezza e lunghezza medi, di colore blu nero uniforme, ellissoidale larga e pruinosa.





Botrite Oidio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Produzione per ceppo (Kg)	1,8 +/- 0,27
Peso medio grappolo (g)	227 +/- 24
Peso medio acino (g)	2,3 +/- 0,2

PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	24 +/- 1,6
	рН	3,5 +/- 0,18
2	Acidità totale (g/l)	6,4 +/- 0,7
MOSTO	Antociani totali (mg/l)	1349 +/- 132
Ž	Antociani estraibili (mg/l)	695 +/- 67
	Polifenoli totali (mg/l)	2196 +/- 0,2
	Polifenoli estraibili (mg/l)	2004 +/- 308

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Alcool (% vol)	14,6
	Zuccheri Felh (g/l)	2,1
	Acidità volatile (g/l)	0,43
VINO	Acidità totale (g/l)	6,04
	рН	3,78
	Antociani totali (mg/l)	257
	Polifenoli totali (mg/l)	1891

Analisi sensoriale e Descrizione organolettica

Alla vista presenta ottima limpidezza e buona intensità e tonalità; all'olfatto ha buona franchezza ed armonia, ottima intensità ed eccellente finezza; al gusto risultano ottimi armonia, persistenza, retrogusto, franchezza e intesità, e buon corpo. Nonostante i valori di antociani totali ed estraibili siano nella media, l'estrazione di questi composti è bassa, il

giudizio complessivo è buono.

