

# SANGIOVESE N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:24. 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-TSN FL 58

## 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

## 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 media lunghezza, 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) 1,5 +/- 0,2

Peso medio grappolo (g) 206 +/- 25

Peso medio acino (g) 2,4 +/- 0,2

**PARAMETRI**

**CLONE**

**ENOCHIMICI**

Zuccheri (°Brix) 24,3 +/- 2

pH 3,6 +/- 0,16

Acidità totale (g/l) 5,9 +/- 0,7

Antociani totali (mg/l) 1187 +/- 197

Antociani estraibili (mg/l) 724 +/- 64

Polifenoli totali (mg/l) 2122 +/- 0,2

Polifenoli estraibili (mg/l) 1762 +/- 274

**MOSTO**

**PARAMETRI**

**CLONE**

**ENOCHIMICI**

Alcool (% vol) 13,9

Zuccheri Felh (g/l) 1,6

Acidità volatile (g/l) 0,45

Acidità totale (g/l) 5,38

pH 3,87

Antociani totali (mg/l) 184

Polifenoli totali (mg/l) 1464

**VINO**

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Questo vino presenta ottimi valori di limpidezza, tonalità ed intensità; all'olfatto una buona franchezza, un'eccellente finezza ed un'ottima intensità ed armonia. Al gusto risulta eccellente per intensità, corpo, armonia, persistenza e retrogusto con un'ottima franchezza.

Questo vino ha un giudizio complessivo eccellente ed un punteggio di 92/100 nonostante le analisi fenoliche non abbiano mostrato elevati valori di antociani e polifenoli che com'è noto influiscono sia sulla struttura che sul gusto del vino.

