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 Media

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	
	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
	рН	3,6 +/- 0,16
9	Acidità totale (g/l)	5,9 +/- 0,7
MOSTO	Antociani totali (mg/l)	1187 +/- 197
Ĭ	Antociani estraibili (mg/l)	724 +/- 64
	Polifenoli totali (mg/l)	2122 +/- 0,2
	Polifenoli estraibili (mg/l)	1762 +/- 274

PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
	Alcool (% vol)	13,9
	Zuccheri Felh (g/l)	1,6
	Acidità volatile (g/l)	0,45
VINO	Acidità totale (g/l)	5,38
	рН	3,87
	Antociani totali (mg/l)	184
	Polifenoli totali (mg/l)	1464

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.

