



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 3

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 (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
Invaiaitura piena	I decade di Agosto
Maturazione fisiologica	III decade di Settembre I 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.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)**CLONE**

Botrite

Oidio

CARATTERISTICHE**CLONE****PRODUTTIVE**

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****MOSTO**

Zuccheri (°Brix) 24 +/- 1,6

pH 3,5 +/- 0,18

Acidità totale (g/l) 6,4 +/- 0,7

Antociani totali (mg/l) 1349 +/- 132

Antociani estraibili (mg/l) 695 +/- 67

Polifenoli totali (mg/l) 2196 +/- 0,2

Polifenoli estraibili (mg/l) 2004 +/- 308

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI****VINO**

Alcool (% vol) 14,6

Zuccheri Felh (g/l) 2,1

Acidità volatile (g/l) 0,43

Acidità totale (g/l) 6,04

pH 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 intensità, 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.

