

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 15:26. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

## Origine

Località Tauriano, Spilimbergo (PN)

I-VCR 18

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento           | -                                   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                   |
| Periodo di osservazione        | 1991-1993                           |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo ed acino di peso inferiore
- ✓ Vigoria media o meno
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-bassa ma costante
- ✓ Buona resistenza alla clorosi e alla botrite

## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, spesso provvisto di una corta ala
- ✶ Acino piccolo, di colore blu-nero e uniforme



## Rauscedo

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | II decade Giugno    |
| Invaiaura                     | I decade Agosto     |
| Maturazione                   | I decade Settembre  |

| <i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| Botrite (*)                                                 | 4,05                |
| Oidio                                                       | -                   |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,75                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 4,83                |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 92,67               |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)                        | 17,5                |
|              | pH                                     | 3,07                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 8,15                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

## Città S. Angelo

| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | I decade Aprile     |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiaura                     | I decade Agosto     |
| Maturazione                   | I decade Settembre  |

| <i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| Botrite                                                     | -                   |
| Oidio (*)                                                   | 3,88                |

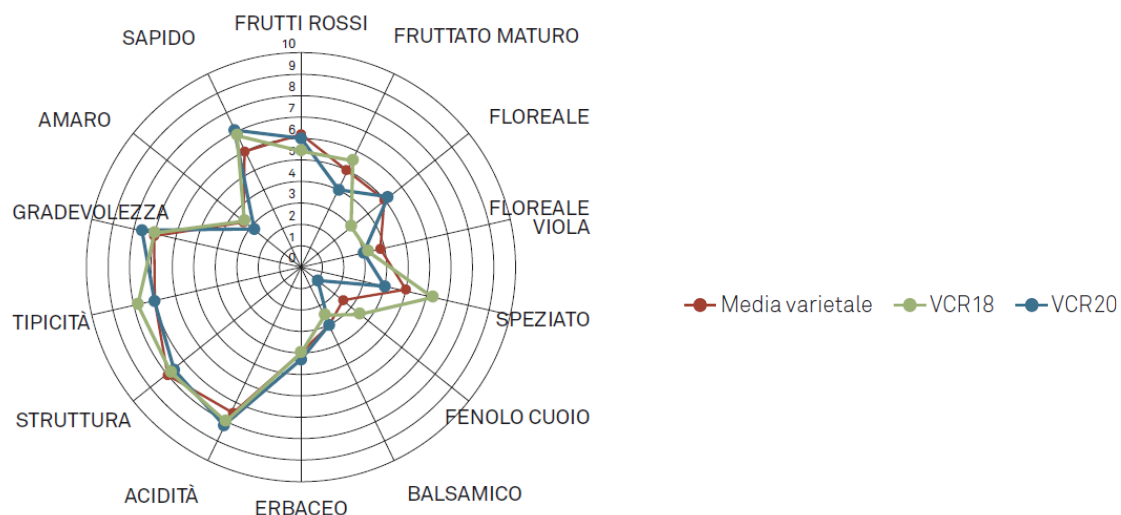
| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | 1,77                |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 5,05                |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 95,50               |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)                        | 17,1                |
|              | pH                                     | 3,08                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 8,68                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

## ANALISI SENSORIALE

---



---

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

---

Il clone dà vini di buona intensità colorante, profumati (viola e speziato), dotati di ottima struttura e pertanto adatti al medio-lungo invecchiamento.