

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 15:58. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

Origine

FPMS - Davis University Ca.

I-ISV 15

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produttività buona
- ✓ Leggermente più tardivo nella fase di invaiatura
- ✓ Buona resistenza alla botrite

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio, semispargolo, cilindrico, con corte ali
- ✳ Acino medio; buccia di buona consistenza, uniformemente colorata



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)		CLONE (*)	CLONE (**)
Botrite		1,67	2,67
Oidio		-	-
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE		CLONE (*)	CLONE (**)
Fertilità reale		1,49	1,46
Produzione per ceppo (Kg)		5,51	5,44
Numero grappoli/ceppo		37,2	36,6
Peso medio grappolo (g)		148	148,7
Peso medio acino (g)		-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)		-	-
Indice di Ravaz		-	-
PARAMETRI ENOCHEMICI		CLONE (*)	CLONE (**)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,0	17,33
	pH	2,97	3,0
	Acidità totale (g/l)	9,67	9,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-	-
	Ac. Malico (g/l)	-	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla degustazione sono risultati preminenti al gusto-olfatto i caratteri di finezza e persistenza. Particolarmente adatto per base spumante.

(*) Rauscedo. (**) Spresiano.