

# PINELLA B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:32. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Colli Euganei (PD)

I-FEDIT 7 C.S.G.

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Mediamente tollerante alla botrite

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, corto, compatto, a volte alato (un'ala)
- ✚ Acino medio, sferoidale, regolare, con buccia mediamente consistente, di colore giallo dorato con aree ambrate a maturazione



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Si ottiene un vino di colore giallo paglierino, a volte tendente al giallo carico, con profumo caratteristico, asciutto, mediamente acido, di buon corpo. Adatto per uvaggi, può essere vinificato sia nella tipologia fermo che frizzante.