

PINELLA B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 10:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

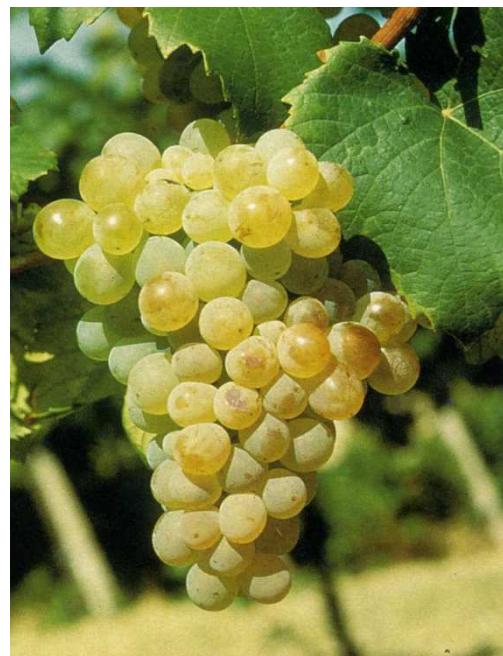
FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|---|
| 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



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-----------------------------------|--------------|
| 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 | - |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|-----------------------------|--------------|
| 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.