

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:10. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di
Laimburg - Ora (BZ)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

Origine

Caldaro (BZ)

I-Lb 4

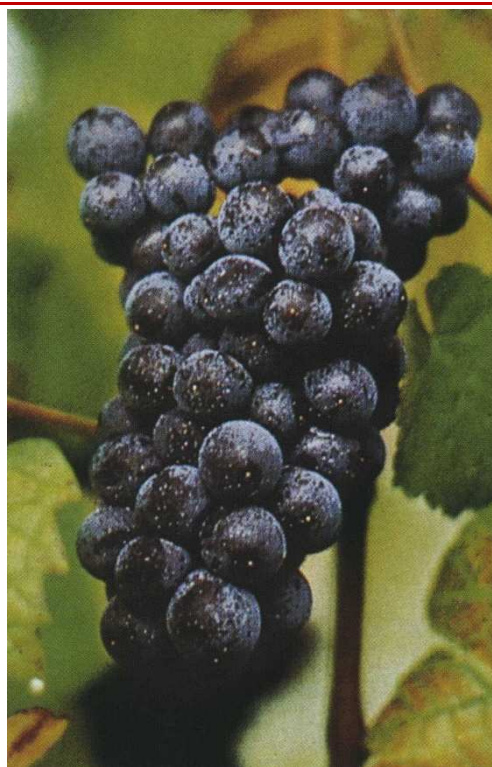
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media-inferiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|------------------------|
| Germogliamento | - |
| Fioritura | - |
| Invaiaura | - |
| Maturazione | Leggermente anticipata |



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, piramidale, una breve ala, compatto
- ✚ Acino medio-grosso, rotondeggiante

| 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 |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma persistente e delicato; tannini morbidi e di corpo. Adatto alla produzione di vini di qualità, di buona struttura, che migliorano con un breve invecchiamento.