# PINOT NERO N.

*Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.*

**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**

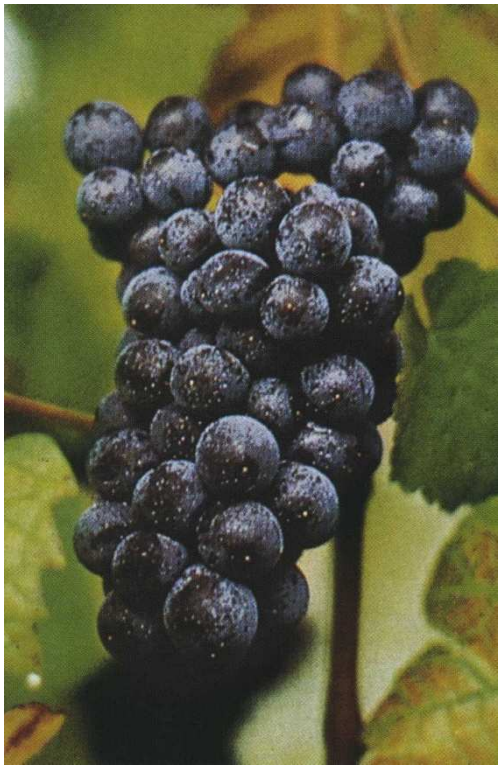
## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| 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 | - |
| Invaiatura | - |
| 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.