

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 18:52. 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

Appiano (BZ)

6 qT-I  
I-Lb 9

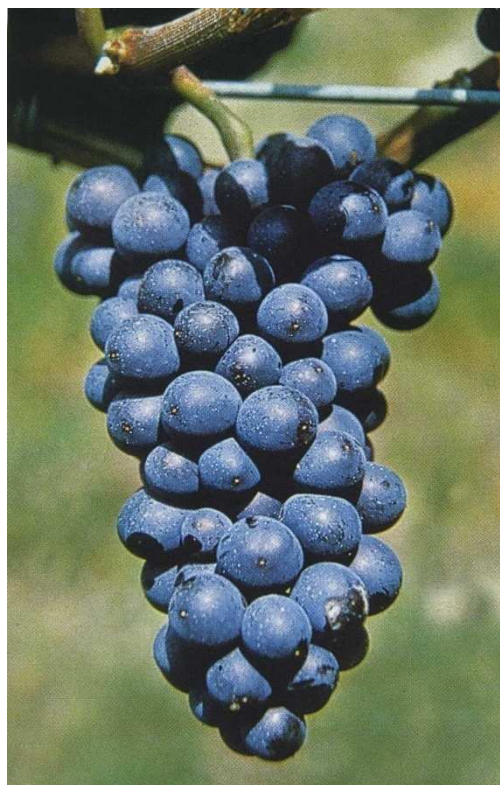
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media-inferiore

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | -            |
| Fioritura              | -            |
| Invaiaura              | -            |
| Maturazione            | Più precoce  |



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, allungato, piramidale, una breve ala, compatto
- ✿ Acino medio, rotondeggiante, a volte non uniforme

| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--|---------------------|
| 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                              | -                   |

|                     | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|---------------------|--|---------------------|
| <b><i>MOSTO</i></b> | Zuccheri (Babo)                        | -                   |
|                     | pH                                     | -                   |
|                     | Acidità totale (g/l)                   | -                   |
|                     | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
| <b><i>VINO</i></b>  | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
|                     | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|                     | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma tipico e delicato; di sufficiente acidità e struttura. Adatto alla produzione di vini giovani di qualità.