

PINOT NERO N.

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



Costitutore

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

I-Lb 9

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Appiano (BZ)

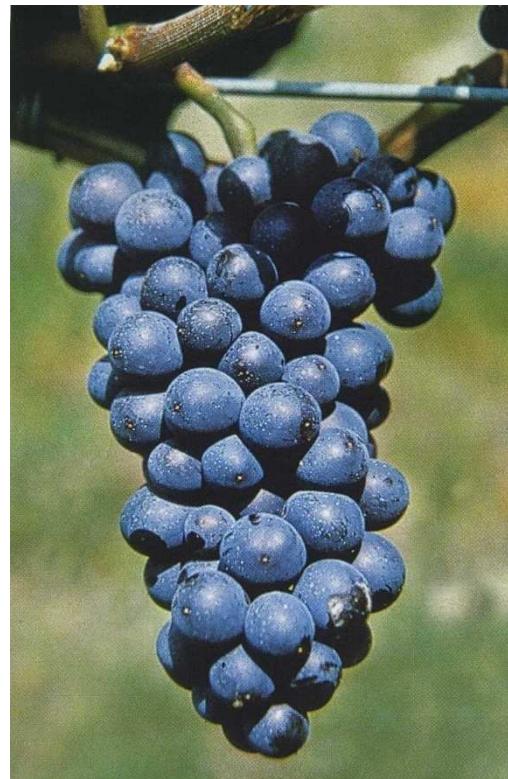
CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 | Più precoce |



IL GRAPPOLO

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

| 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 tipico e delicato; di sufficiente acidità e struttura. Adatto alla produzione di vini giovani di qualità.