PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.

I-SMA 185

Costitutore
Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine
Egna, Mazzon (BZ)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Trento, collina (350 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1991 - 1998

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ **Grappolo** più piccolo e di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore sensibilità alla botrite

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

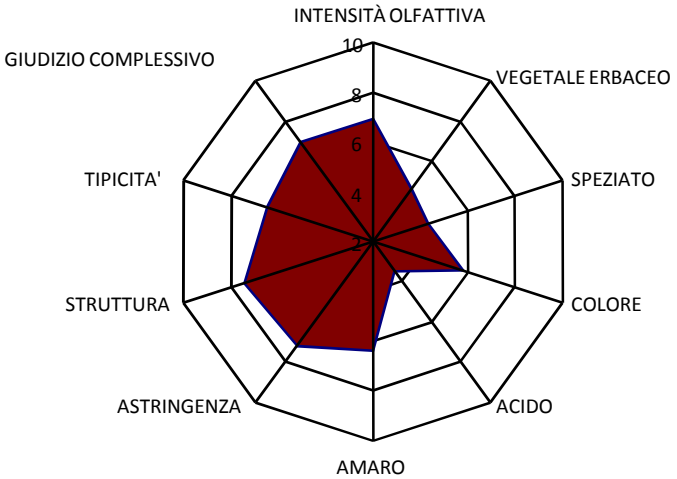
- Grappolo piccolo, giustamente spargolo, alato
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	3,48
Numero grappoli/ceppo	27,2
Peso medio grappolo (g)	123,00
Peso medio acino (g)	1,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	3,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,23
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,48
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	3,01
VINO	Antociani totali (mg/l)	184
	Polifenoli totali (mg/l)	1.579

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino, più intenso della media; aroma delicatamente profumato; sapore sapido, mediamente alcoolico, gradevolmente amarognolo, armonico, di buon corpo. Idoneo alla lavorazione in rosso per l'ottenimento di vini di buona qualità. Adatto all'invecchiamento.