

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 00:48. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-SMA 185

## 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | Medio        |
| Fioritura              | Media        |
| Invaiatura             | Media        |
| Maturazione            | Media        |

## IL GRAPPOLO

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



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE** **CLONE****CRITTOGAMICHE**

---

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio   | Media    |

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE****PRODUTTIVE**

---

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 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** **CLONE****ENOCHIMICI**

---

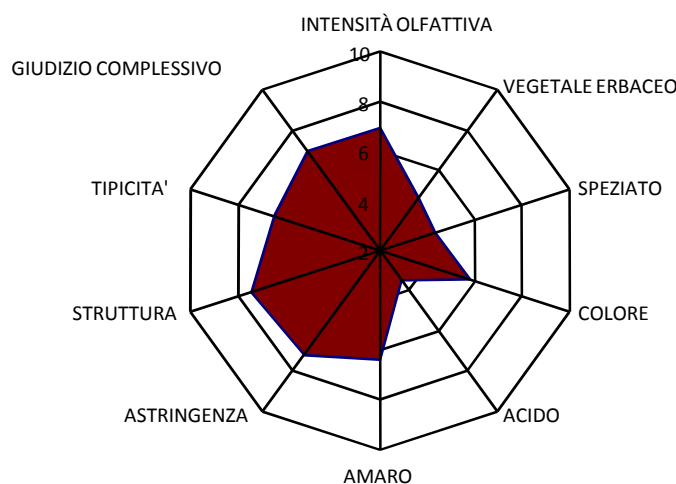
|              |                          |       |
|--------------|--------------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)        | 19,23 |
|              | pH                       | 3,15  |
|              | Acidità totale (g/l)     | 7,48  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,21  |
|              | Ac. Malico (g/l)         | 3,01  |
| <b>VINO</b>  | 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.