

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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 191

## 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

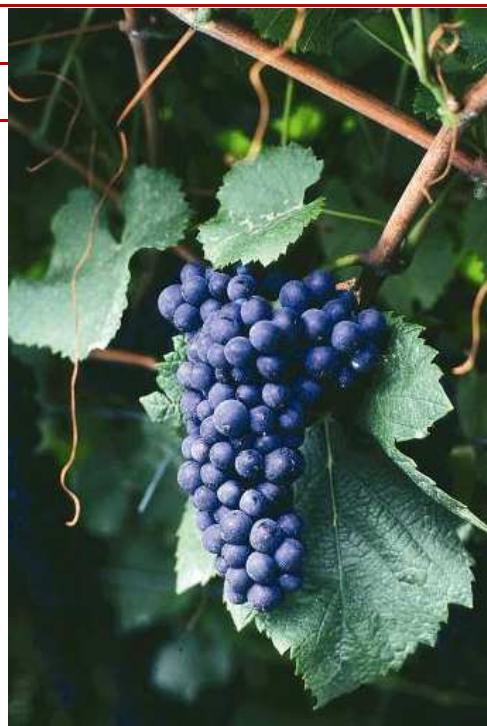
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più grande e di peso medio-superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-grande, piramidale, giustamente compatto, alato
- ✚ Acino medio, rotondeggiante



---

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

---

Botrite	Media
Oidio	Media

---

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

---

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	3,45
Numero grappoli/ceppo	21,8
Peso medio grappolo (g)	158,00
Peso medio acino (g)	1,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	4,3

---

---

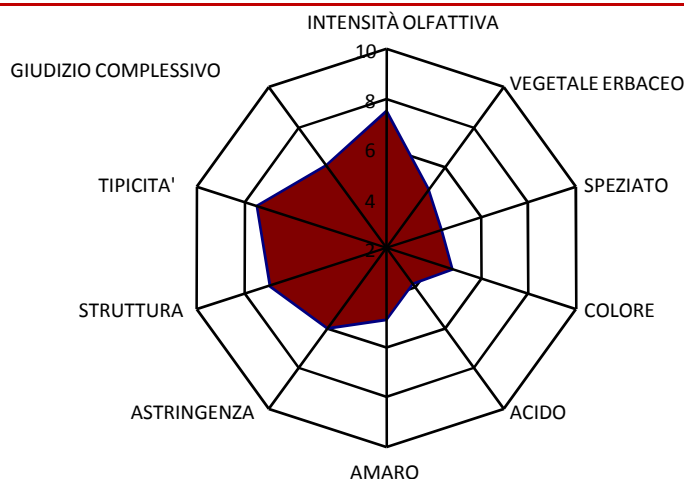
**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	18,83
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,12
	Ac. Tartarico (g/l)	6,53
	Ac. Malico (g/l)	3,77
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	153
	Polifenoli totali (mg/l)	1,427

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino tenue; aroma delicatamente profumato; sapore armonico, sapido, di giusto corpo. Clone con buon contenuto in zuccheri e ottima acidità. Adatto all'uvaggio con altri cloni. Si presta, vinificato in bianco, come interessante "base" spumante.