PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 03:14. 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 201

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
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓Minore sensibilità alla botrite

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

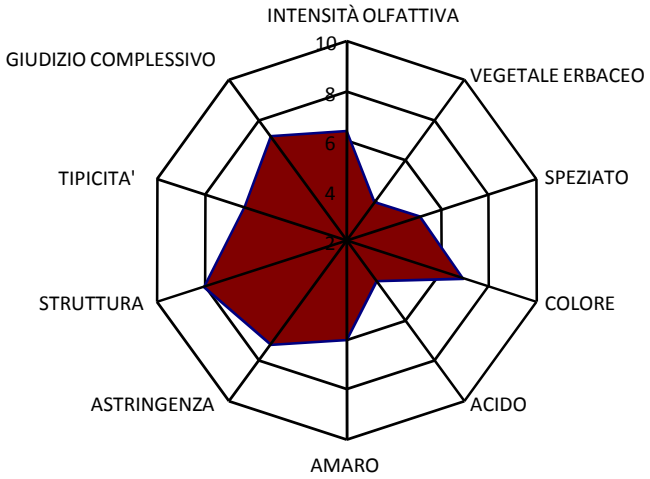
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, giustamente spargolo, alato
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,53
Numero grappoli/ceppo	28,3
Peso medio grappolo (g)	126,00
Peso medio acino (g)	1,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,3

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,89
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,85
	Ac. Tartarico (g/l)	5,75
	Ac. Malico (g/l)	3,40
VINO	Antociani totali (mg/l)	179
	Polifenoli totali (mg/l)	1.788

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con un tenore antocianico superiore alla media; aroma delicatamente profumato; sapore sapido, armonico, pieno, di buon corpo. Indicato per la preparazione di vini rossi di pregio, se ne ottiene un vino di buona tipicità, di ottimo colore e struttura, con profumi delicati.