

# PINOT NERO N.

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



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

## Origine

Località Tauriano, Spilimbergo (PN)

I-VCR 18

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento           | -                                   |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                   |
| Periodo di osservazione        | 1991-1993                           |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo ed acino di peso inferiore
- ✓ Vigoria media o meno
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-bassa ma costante
- ✓ Buona resistenza alla clorosi e alla botrite

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, spesso provvisto di una corta ala
- ▣ Acino piccolo, di colore blu-nero e uniforme



## Rauscedo

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>       |
|------------------------|--------------------|
| Germogliamento         | II decade Aprile   |
| Fioritura              | II decade Giugno   |
| Inviaitura             | I decade Agosto    |
| Maturazione            | I decade Settembre |

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------------------------|--------------|
| <b>CRITTOGAMICHE (%)</b>       |              |
| Botrite (*)                    | 4,05         |
| Oidio                          | -            |

| <b>CARATTERISTICHE</b>        | <b>CLONE</b> |
|-------------------------------|--------------|
| <b>PRODUTTIVE</b>             |              |
| Fertilità reale               | 1,75         |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,83         |
| Numero grappoli/ceppo         | -            |
| Peso medio grappolo (g)       | 92,67        |
| Peso medio acino (g)          | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -            |
| Indice di Ravaz               | -            |

|       | <b>PARAMETRI</b>         | <b>CLONE</b> |
|-------|--------------------------|--------------|
|       | <b>ENOCHIMICI</b>        |              |
| MOSTO | Zuccheri (Babo)          | 17,5         |
|       | pH                       | 3,07         |
|       | Acidità totale (g/l)     | 8,15         |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | -            |
| VINO  | Ac. Malico (g/l)         | -            |
|       | Antociani totali (mg/l)  | -            |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | -            |

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

## Città S. Angelo

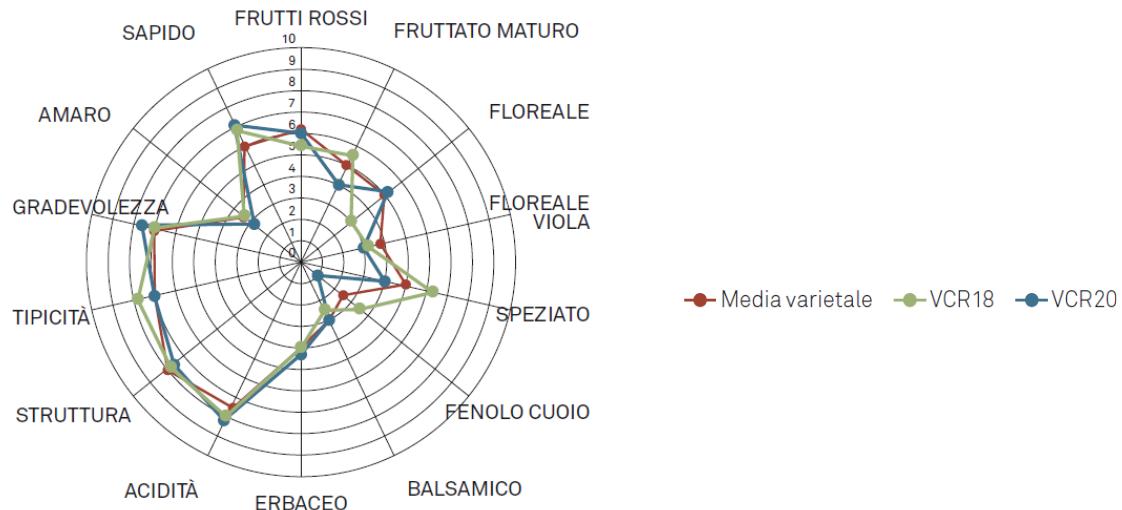
| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>       |
|------------------------|--------------------|
| Germogliamento         | I decade Aprile    |
| Fioritura              | I decade Giugno    |
| Inviaitura             | I decade Agosto    |
| Maturazione            | I decade Settembre |

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------------------------|--------------|
| <b>CRITTOGAMICHE (%)</b>       |              |
| Botrite                        | -            |
| Oidio (*)                      | 3,88         |

| <b>CARATTERISTICHE</b>        | <b>CLONE</b> |
|-------------------------------|--------------|
| <b>PRODUTTIVE</b>             |              |
| Fertilità reale               | 1,77         |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 5,05         |
| Numero grappoli/ceppo         | -            |
| Peso medio grappolo (g)       | 95,50        |
| Peso medio acino (g)          | -            |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -            |
| Indice di Ravaz               | -            |

|              | <b>PARAMETRI</b>         | <b>CLONE</b> |
|--------------|--------------------------|--------------|
|              | <b>ENOCHIMICI</b>        |              |
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)          | 17,1         |
|              | pH                       | 3,08         |
|              | Acidità totale (g/l)     | 8,68         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)      | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)         | -            |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)  | -            |
|              | Polifenoli totali (mg/l) | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di buona intensità colorante, profumati (viola e speziato), dotati di ottima struttura e pertanto adatti al medio-lungo invecchiamento.