PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:54. CREA/SNCV ©2011-2025.

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

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite (*)	4,05
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,5
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	8,15
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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

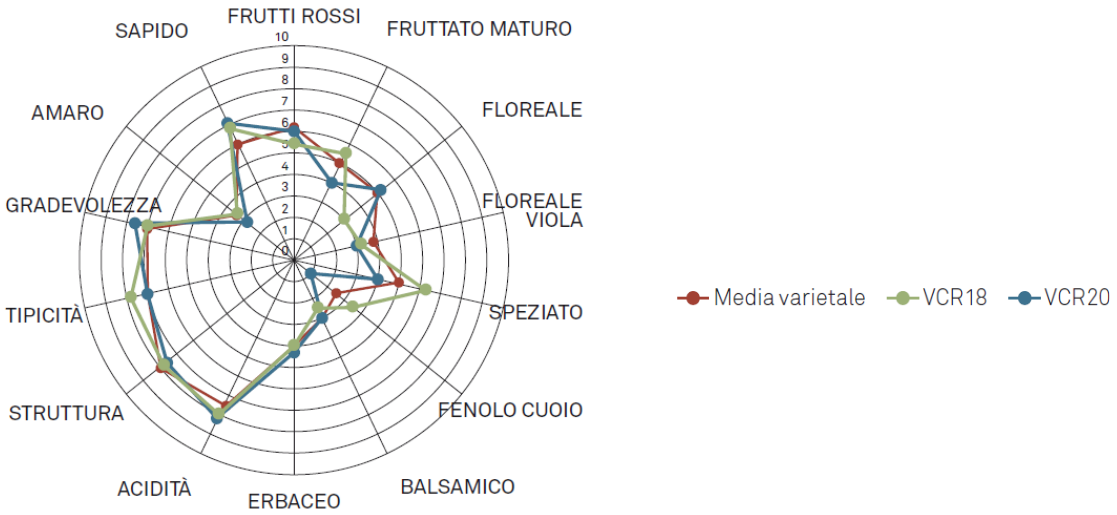
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	3,88

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,1
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	8,68
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.