

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:12. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto di Coltivazioni Arboree, Istituto di Patologia Vegetale – Università degli Studi di Milano; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 160 del 10/07/1999

Origine

Brescia

I-MI-MIRA
98-3140

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo di peso inferiore

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

✓ Minore sensibilità alla botrite

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|---------|
| Germogliamento | Precoce |
| Fioritura | Precoce |
| Invaiaatura | Precoce |
| Maturazione | Precoce |



IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo piccolo, piramidale, compatto
- ✳ Acino medio, rotondeggiante

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | - |
| | pH | - |
| | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con un tenore antocianico superiore alla media; i descrittori sensoriali caratterizzanti sono le note di piccoli frutti, vegetale, fresco e fenolico; sapore pieno, con struttura elevata ed armonica. Si ipotizza l'utilizzo di questo clone per la produzione di vini rossi. In miscela con altri permette di esaltare le sue caratteristiche di colore e struttura.