PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:52. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 24/07/2001

Origine
Torrazza Coste (PV)

I-VCR 20

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rauscedo (PN)	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-	-
Periodo di osservazione	1997-1999	1997-1999

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale ottima
- ✓ Produzione media
- ✓ Minore sensibilità alla botrite

Il Grappolo

- Grappolo piccolo, semicompatto, spesso con corta ala
- Acino piccolo, rotondeggiante, a buccia consistente e fortemente colorata

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	3
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	4,56
Numero grappoli/ceppo	38,6
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,10
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	8,40
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

Monteu Roero

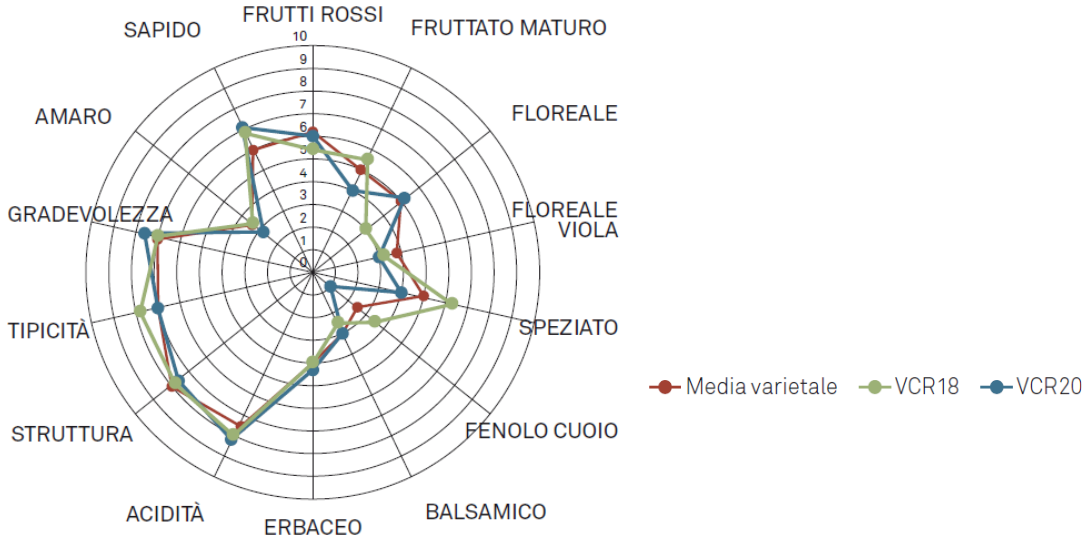
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	3
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	1,94
Numero grappoli/ceppo	16,6
Peso medio grappolo (g)	117
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	14,10
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,20
	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 ricchi in antociani e polifenoli, particolarmente aromatici (floreale e frutti rossi); di ottima struttura e finezza; adatti anche all'invecchiamento.