

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:30. 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

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

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | 3 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

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

Monteu Roero

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

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
|---|---------------------|

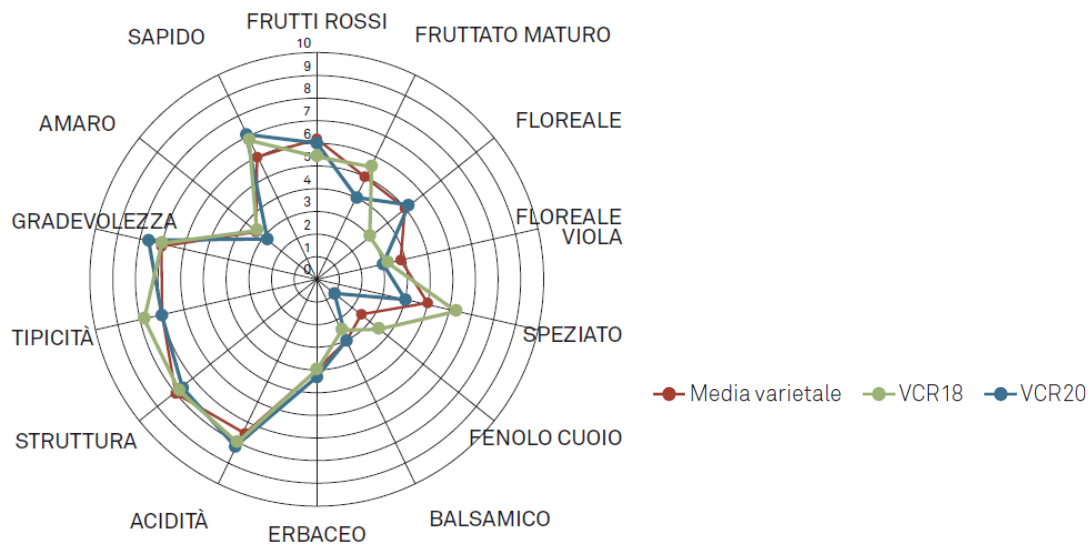
| | |
|---------|---|
| Botrite | 3 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 | - |

| <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
|--|---------------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 14,10 |
| | pH | 3,28 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,20 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | 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.