

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:06. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

FPMS - Davis University Ca.

I-ISV 15

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Spresiano (TV); Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produttività buona
- ✓ Leggermente più tardivo nella fase di invaiatura
- ✓ Buona resistenza alla botrite

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

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, semispargolo, cilindrico, con corte ali
- ▣ Acino medio; buccia di buona consistenza, uniformemente colorata



	<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE (*)</i>	<i>CLONE (**) </i>
Botrite	1,67	2,67	
Oidio	-	-	
	<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>		
Fertilità reale	1,49	1,46	
Produzione per ceppo (Kg)	5,51	5,44	
Numero grappoli/ceppo	37,2	36,6	
Peso medio grappolo (g)	148	148,7	
Peso medio acino (g)	-	-	
Peso legno potatura (g/ceppo)	-	-	
Indice di Ravaz	-	-	
	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE (*)</i>	<i>CLONE (**) </i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,0	17,33
	pH	2,97	3,0
	Acidità totale (g/l)	9,67	9,53
	Ac. Tartarico (g/l)	-	-
	Ac. Malico (g/l)	-	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-	-

## ANALISI SENSORIALE

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alla degustazione sono risultati preminenti al gusto-olfatto i caratteri di finezza e persistenza. Particolarmente adatto per base spumante.

(\*) Rauscedo. (\*\*) Spresiano.