

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 07/06/2026, 06:20. 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.

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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



<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>		
	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
Botrite	1,67	2,67
Oidio	-	-

  

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		
	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
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	-	-

  

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>			
	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>	
<b>MOSTO</b>	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)	-	-
<b>VINO</b>	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.