

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 19/01/2026, 09:08. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 9

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

FPMS - Davis University – California

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Spresiano (TV)
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 media
- ✓ Fertilità reale buona
- ✓ Produzione buona
- ✓ Buona resistenza alla botrite

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-piccolo, semicompatto, cilindrico, spesso munito di corta ala
- ▣ Acino piccolo, con buccia di buona consistenza e fortemente colorata



## Rauscedo

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Inviaitura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</b>	<b>CLONE</b>
<b>CRITTOGAMICHE (%)</b>	
Botrite	2,33
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
Fertilità reale	1,55
Produzione per ceppo (Kg)	5,14
Numero grappoli/ceppo	38,6
Peso medio grappolo (g)	133
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,33
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	8,93
	Ac. Tartarico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## Spresiano

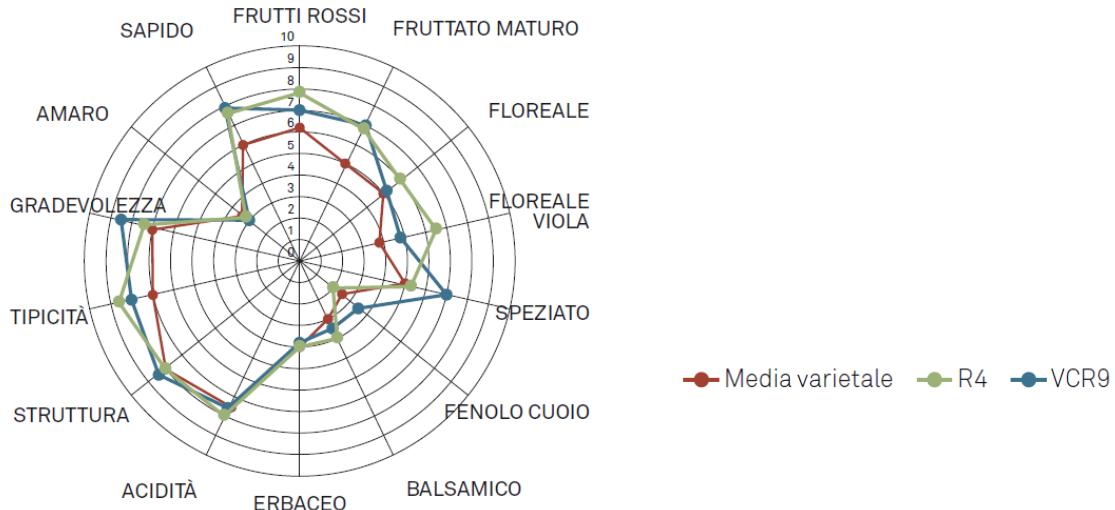
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Inviaitura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

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

<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>CLONE</b>
<b>PRODUTTIVE</b>	
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	5,07
Numero grappoli/ceppo	38,4
Peso medio grappolo (g)	132
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI</b>	<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,47
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,53
	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 con particolari profumi di frutti di sottobosco e ciliegia, adatti sia alla vinificazione in rosso che come base spumante.