

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 24/11/2024, 17:09. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Institut Agricole Regional

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

## Origine

Valle d'Aosta

I-AR 1B

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Moncenis (AO)	La Rochère (AO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot semplice	
Densità di impianto (ceppi/ha)	10.200	
Periodo di osservazione	1988-1991	1990-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni ridotte e molto serrato
- ✓ Vigoria media
- ✓ Ottimo accumulo zuccherino nelle bacche
- ✓ Discreta resistenza alla muffa grigia

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo
- 🍇 Acino

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
Fertilità reale	-	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,66	2,13
Numero grappoli/ceppo	12,3	15,8
Peso medio grappolo (g)	134,3	133,6
Peso medio acino (g)	-	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	630	650
Indice di Ravaz	2,63	3,27

	<b>PARAMETRI ENOCIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>CLONE (**)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,77	22,39
	pH	3,32	3,34
	Acidità totale (g/l)	7,97	7,05
	Ac. Tartarico (g/l)	5,18	5,58
	Ac. Malico (g/l)	5,28	3,81
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-	-

## **ANALISI SENSORIALE**

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

(\*) Località Moncenis: il campo è situato ad un'altitudine di 750 m. s.l.m., su di un terreno ad esposizione sud-est, a pendenza media, di origine e composizione varia.

(\*\*) Località La Rochère: il campo è situato ai piedi della collina di Aosta, ad un'altitudine di 600 m. s.l.m., su di un terreno con esposizione sud, a leggera pendenza, di prevalente origine morenica, ricco di scheletro.