

**SCHEDA  
INCOMPLETA**  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# PINOT NERO N.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

I - 2007 ISV-C VI  
VA 2 "Canaja"

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria -
- ✓ Fertilità -
- ✓ Produttività -

## FASE

## EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo -
- 🍇 Acino -

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	6,48
Numero grappoli/ceppo	55
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	16,8
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	10,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	188
	Polifenoli totali (mg/l)	1.580

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo clone si ottiene un vino non molto colorato, con una buona intensità olfattiva in cui prevalgono il floreale, la frutta matura e lo speziato; al gusto si presenta giustamente acido, fruttato e leggermente speziato. Nel complesso il vino è elegante ed equilibrato.