

**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
Invaiaatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo -
- ✶ Acino -

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	16,8
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	10,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.