

# PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 21/04/2026, 18:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Mariano del Friuli (GO)

I-VCR 453

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione discreta

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,00
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, semispargolo, a volte munito di una corta ala
- ✿ Acino medio-piccolo, a buccia consistente e intensamente colorata



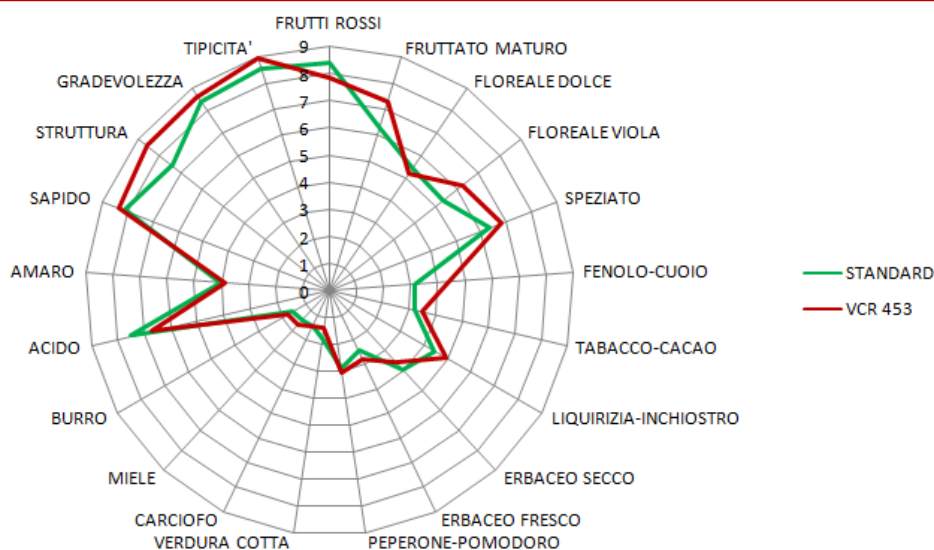
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	1,75
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	98,00
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	4,10

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	20,70
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,10
	Ac. Tartarico (g/l)	5,83
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,64
	Antociani totali (mg/l)	411,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.394,5 (*)

### ***ANALISI SENSORIALE***



### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di ottima intensità e tonalità colorante; persistente, equilibrato, di ottima struttura e buona acidità. Al naso sono risultati preminenti i sentori fruttati (frutti rossi) e floreali (viola), tra i quali si inseriscono, senza diventare eccessive, le note speziate e fenoliche, con un piacevole retrogusto di liquirizia. Clone adatto all'ottenimento di vini da destinare all'invecchiamento e per la produzione di spumanti di alto livello qualitativo.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008