

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



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



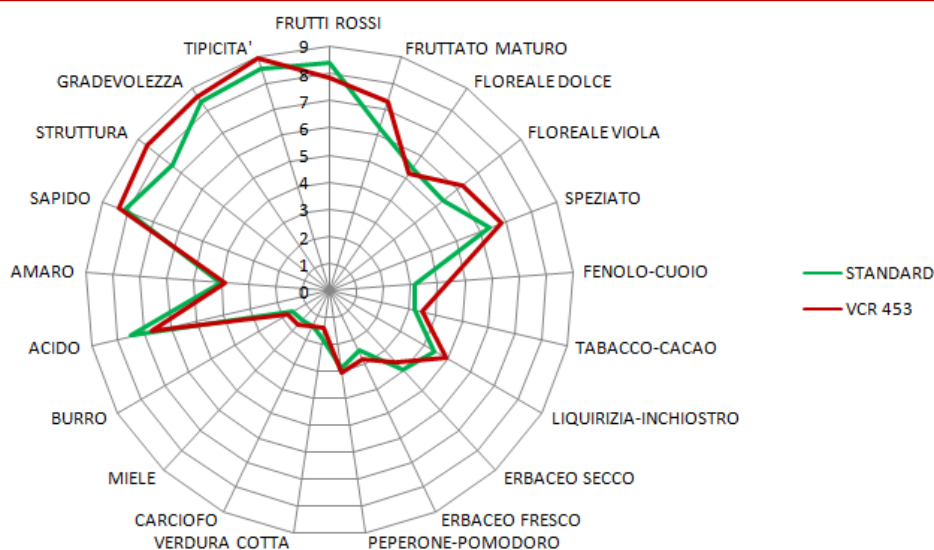
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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 |

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---------------------------------|--------------|
|---------------------------------|--------------|

| | | |
|--------------|--------------------------|-------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 20,70 |
| | pH | 3,10 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,10 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,83 |
| VINO | 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