

# PIGNOLO N.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRA- VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura  
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Cividale (UD)

I-CRAVIT-ERSA  
FVG 370

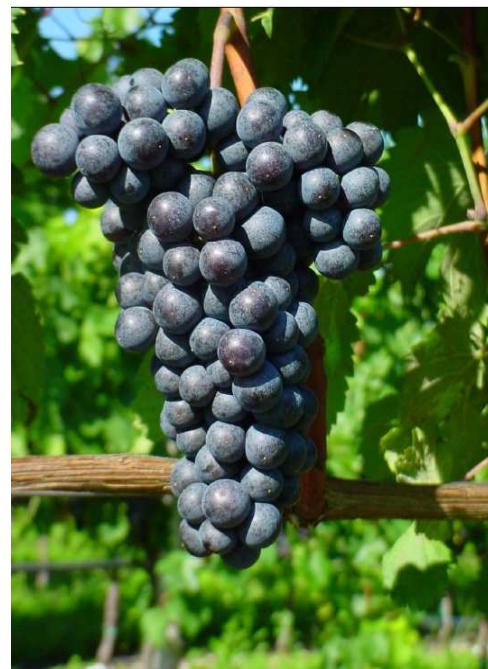
## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2006-2008

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più grande
- ✓ Maggiore vigoria vegetativa
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale
- ✿ Acino piccolo, sferico; buccia pruinosa, di colore blu scuro, spessa e consistente

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

### CLONE

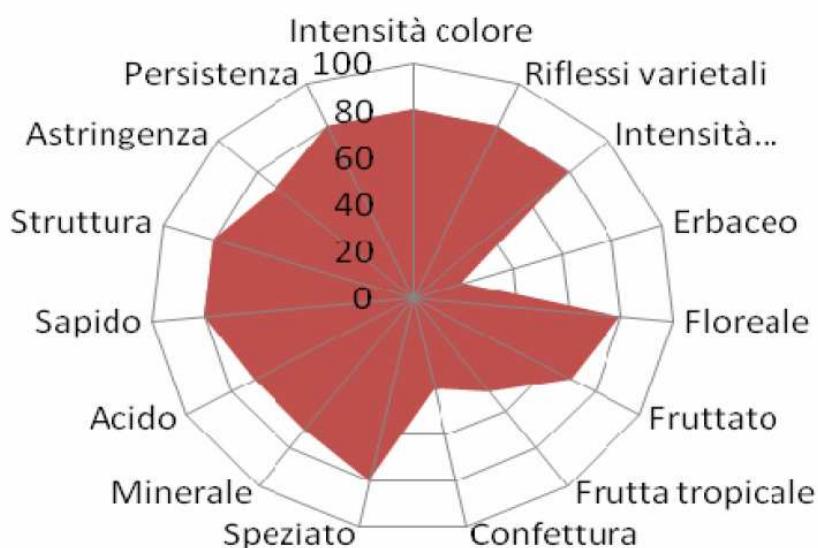
Fertilità reale	0,83
Produzione per ceppo (Kg)	2,08
Numero grappoli/ceppo	8,6
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	1,32
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	2,45

## PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

MOSITO	Zuccheri (° Brix)	22,40
	pH	3,66
VINO	Acidità totale (g/l)	6,8
	Ac. Tartarico (g/l)	4,97
VINO	Ac. Malico (g/l)	4,41
	Antociani totali (mg/l)	246
	Polifenoli totali (mg/l)	3.665

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, con spiccati riflessi varietali. A livello aromatico prevalgono le sensazioni di fiori e frutta rossa; si caratterizza, inoltre per le sue note speziate. Alla degustazione risulta di media acidità con una elevata astringenza dovuta alla ricchezza di tannini che gli conferiscono nel complesso una notevole struttura e persistenza.