

PIGNOLO N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 08:52. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 OMOLOGAZIONE 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaatura | II decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |



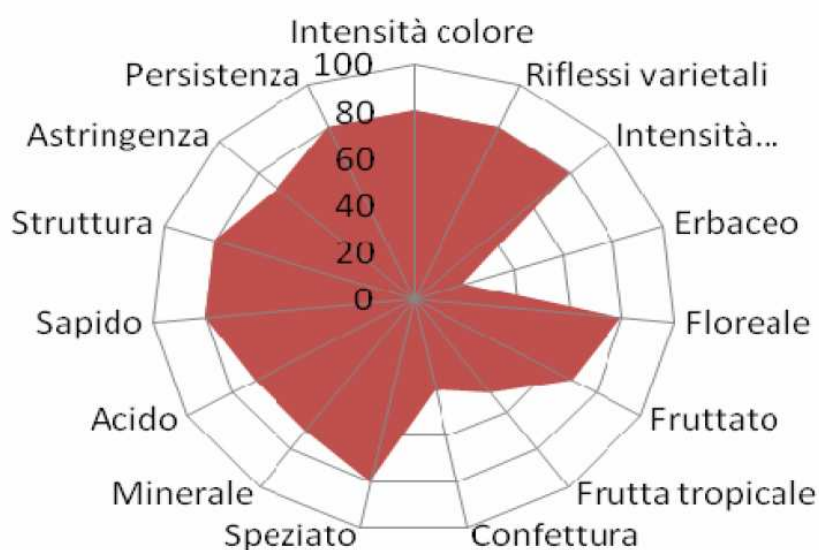
IL GRAPPOLO

- ✿ 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 |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 22,40 |
| | pH | 3,66 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,8 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 4,97 |
| | Ac. Malico (g/l) | 4,41 |
| VINO | 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.