

PIGNOLO N.

Documento aggiornato al: 30/01/2025, 07:34. CREA/SNCV ©2011-2025.



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



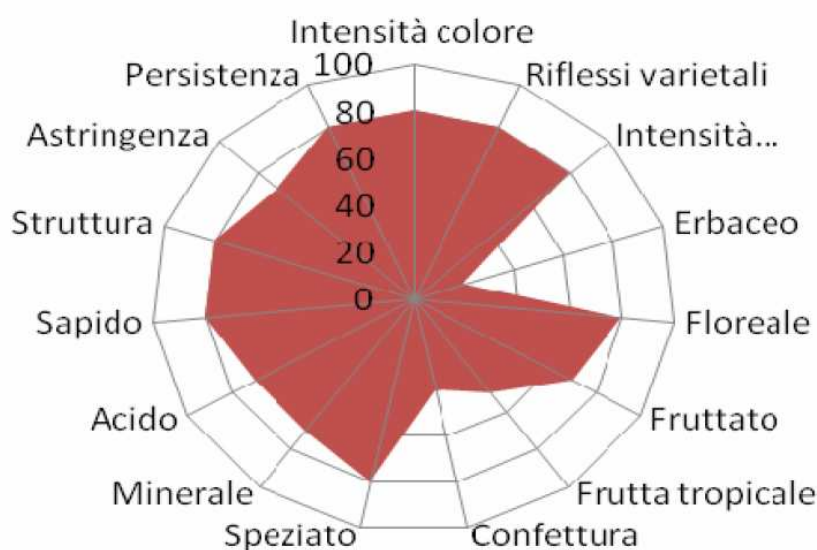
IL GRAPPOLO

- ✿ 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.