PIGNOLO N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:00. 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

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

IL GRAPPOLO

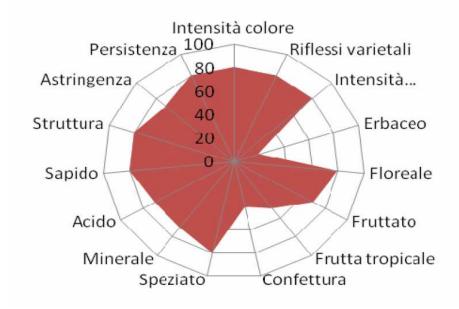
- Grappolo medio, piramidale
- Acino piccolo, sferico; buccia pruinosa, di colore blu scuro, spessa e consistente



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,40
	рН	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.

