

PIGNOLETTO B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:22. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di
Coltura Arboree e D.L.S.T.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 273 del 22/11/1994

Origine

Monte San Pietro (BO)

I-CAB 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | | |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------|
| Ubicazione | S. Aquilina (Fo) | Volania (Fe) |
| Forma di allevamento | Controspalliera potata a Capovolto | G.D.C. |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1587 | 1667 |
| Periodo di osservazione | 1983-1988 | |

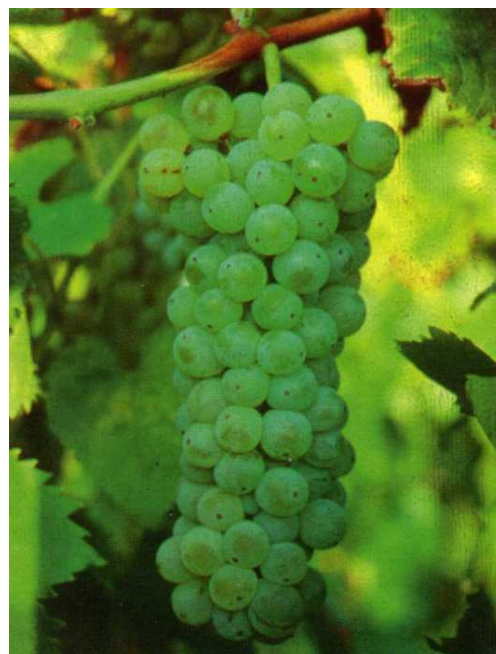
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Fertile anche sulle gemme basali
- ✓ Mediamente tollerante verso botrite e marciume acido

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, allungato, cilindrico, serrato
- 🍇 Acino medio-piccolo, ellissoidale corto, con buccia consistente, ombelico persistente e visibile



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE
CLONE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,95 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,62 |
| Numero grappoli/ceppo | 38 |
| Peso medio grappolo (g) | 148,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,4 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI
ENOCHIMICI
CLONE

| | | |
|-------|----------------------|------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,0 |
| | pH | 3,17 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,69 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce vini freschi e fruttati, sapidi e snelli, con titolo alcolico leggermente superiore a quello della popolazione di riferimento. All'uvaggio conferisce struttura ed acidità. Nel complesso i vini sono stati giudicati di buona qualità e con sufficienti caratteri di tipicità.