

PIGNOLETTO B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Coltura Arboree e D.I.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	

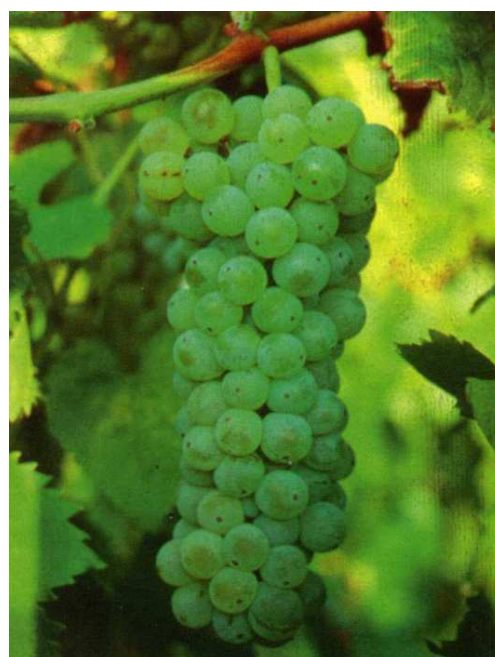
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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.