

PIGNOLETTO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Durazzanino, Forlì (FC)

I-VCR 433

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Imola (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione soddisfacente

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,33
Oidio	0,83

IL GRAPPOLO

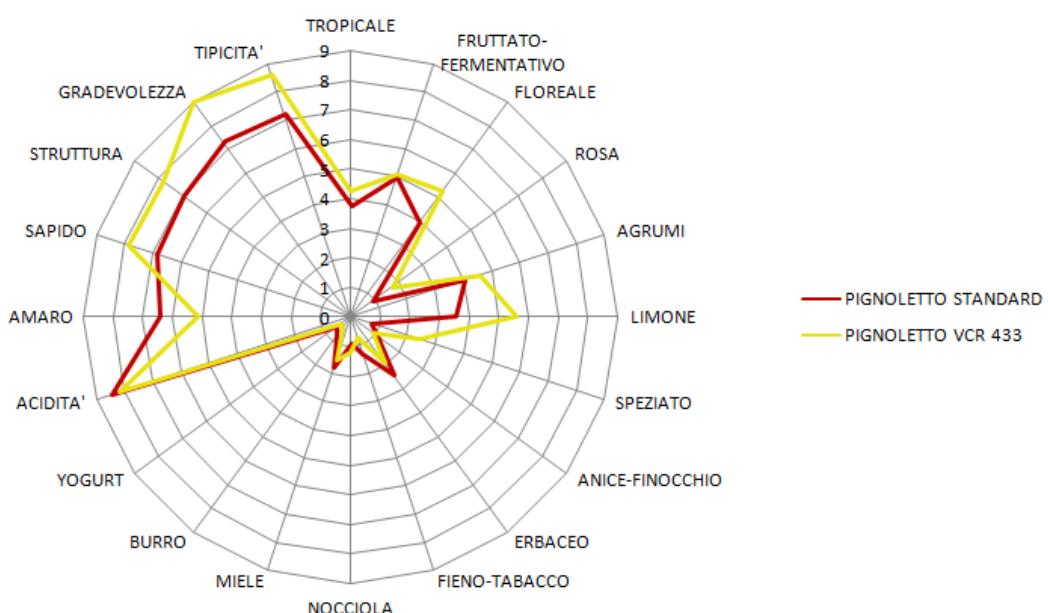
- ▣ Grappolo medio, cilindrico, allungato, semicompatto, munito a volte di una corta ala
- ▣ Acino ellissoidale, medio-grosso, con buccia consistente ricoperta da abbondante pruina



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	3,14
Numero grappoli/ceppo	20,4
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	1,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	725
Indice di Ravaz	4,33

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Babo)	20,50
pH	3,17
Acidità totale (g/l)	6,77
Ac. Tartarico (g/l)	6,12
Ac. Malico (g/l)	2,33

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli e con profumi delicati floreali-fruttati, dal sapore secco e asciutto, armonico e abbastanza persistente, fresco e di elevata acidità. Il clone si addice alla produzione di vini fermi, ma anche di vini spumanti a fermentazione naturale.