PIGNOLETTO B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine

Località Durazzanino, Forlì (FC)

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

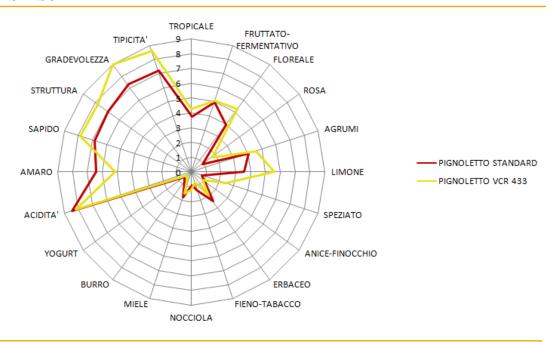




CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	3,14
Numero grappoli/ceppo	20,4
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	1,67
Peso legno potatura (g/ceppo)	725
Indice di Ravaz	4,33

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	20,50
9	рН	3,17
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,77
Ĭ	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.

