PIGNOLETTO B.

Documento aggiornato al: 31/10/2026, 05:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



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)

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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,33
Oidio	0,83



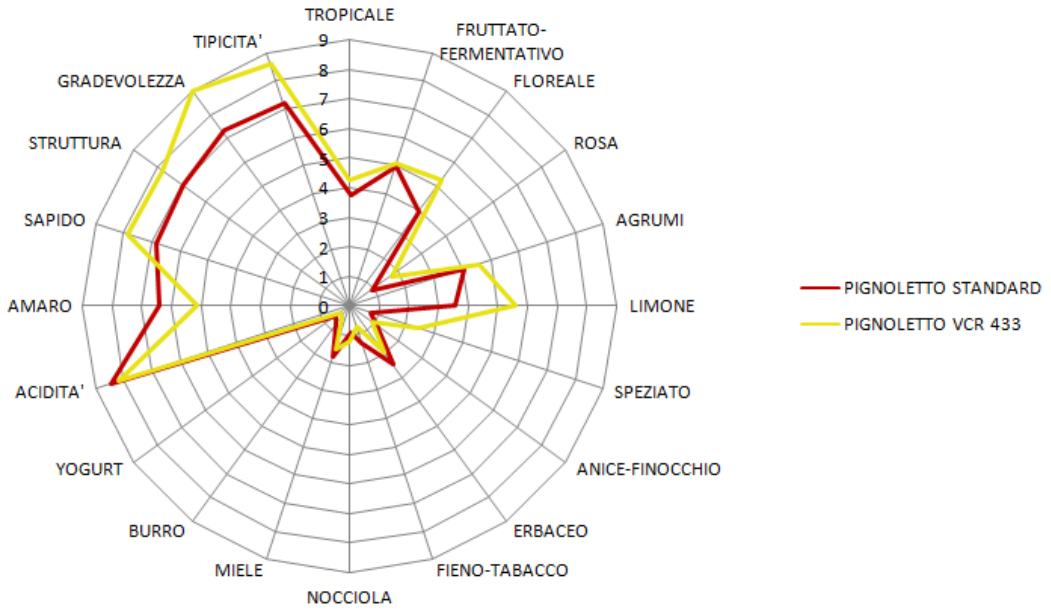
IL GRAPPOLO

- 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
MOSTO	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.