

# PIGNOLETTO B.

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



## **Cos tutore**

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	1,33
Oidio	0,83

## **IL GRAPPOLO**

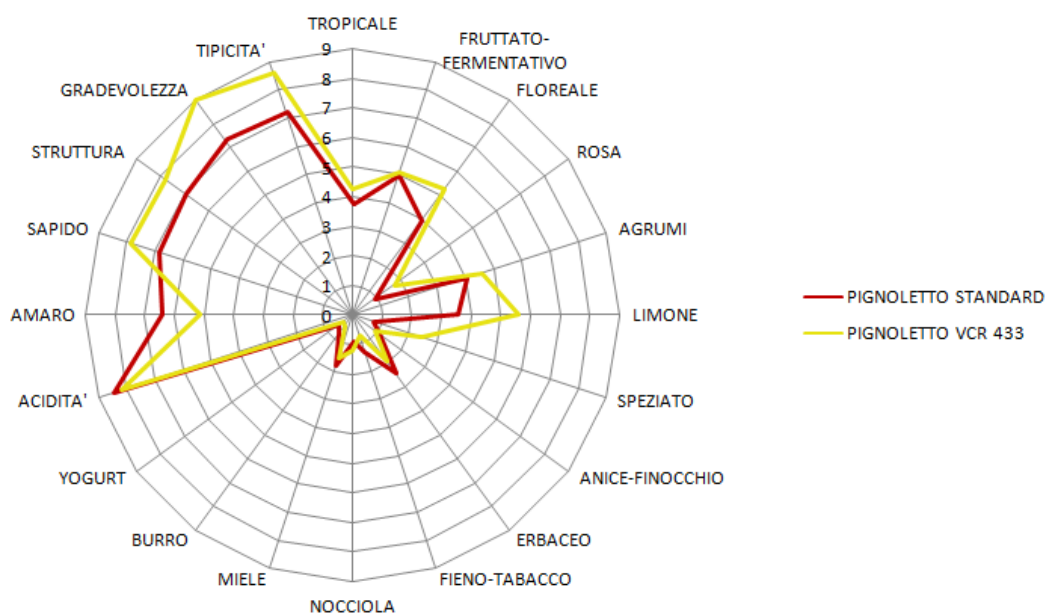
- ✿ Grappolo medio, cilindrico, allungato, semicompatto, munito a volte di una corta ala
- ✿ Acino ellissoidale, medio-grosso, con buccia consistente ricoperta da abbondante pruina



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.