PUGNITELLO N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura; Università degli Studi di Pisa – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Sezione Patologia Vegetale

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine
Provincia di Grosseto

I- PU-PA-1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magliano in Toscana (GR)
Forma di allevamento	Cordone speronato monolaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	6578
Periodo di osservazione	2001-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Buona percentuale di allegagione
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I-II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piuttosto piccolo, corto, piramidale, compatto
- Acino medio, arrotondato, con buccia spessa di colore blu-nero uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Numero grappoli/ceppo	12,6
Peso medio grappolo (g)	151,66
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	2,07

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,2
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	403
	Polifenoli totali (mg/l)	1.750

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone produce un vino rosso rubino con riflessi violacei, alcolico, idoneo per il medio e lungo invecchiamento.