

PUGNITELLO N.

Documento aggiornato al: 03/07/2026, 22:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

Università degli Studi di Firenze – Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura; 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
Invaiaura	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 CLONE**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
---------	-------

Oidio	-
-------	---

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

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 CLONE**ENOCHIMICI**

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.