

# PUGNITELLO N.

Documento aggiornato al: 28/12/2025, 20:27. CREA/SNCV ©2011-2025.

## Cosutitore



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 OMOLGAZIONE 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<br>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**

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