

# PUGNITELLO N.

Documento aggiornato al: 16/02/2019, 12:29. CREA/SNCV ©2011-2019.



## **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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
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**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	23,2
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	9,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	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.