# PUGNITELLO N.

Documento aggiornato al: 18/09/2025, 10:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

#### 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 | <b>E</b> POCA        |  |
|-----------------|----------------------|--|
| 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 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  |
| 2     | рН                       | 3,08  |
| MOSTC | Acidità totale (g/l)     | 9,1   |
| Ĭ     | Ac. Tartarico (g/l)      | -     |
|       | Ac. Malico (g/l)         | -     |
| ONI   | Antociani totali (mg/l)  | 403   |
| AI    | 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.

