

PALLAGRELLO NERO N.

Documento aggiornato al: 29/04/2026, 21:20. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuttore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine

Caiazzo (CE)

I-VCR 194

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Ubicazione | Galluccio (CE) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2012-2014 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: media
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo: medio, cilindrico, allungato, semi-spargolo, raramente con un'ala come un secondo grappolo
- ✿ Acino: medio, sferico con ombelico persistente, con buccia pruinosa



| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

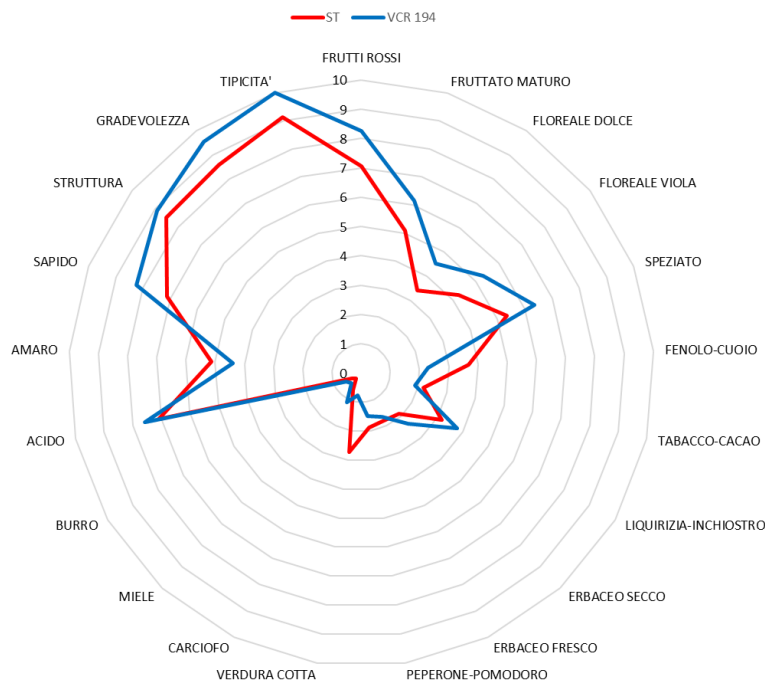
| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,88 |
| Oidio | 0,75 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,27 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,51 |
| Numero grappoli/ceppo | 11,4 |
| Peso medio grappolo (g) | 309 |
| Peso medio acino (g) | 1,83 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 990 |
| Indice di Ravaz | 3,5 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------------------|--|-------------------------|
| MOSTO* | Zuccheri (° Brix) | 22,24 |
| | pH | 3,23 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,60 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 7,07 |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,38 |
| | VINO** | Antociani totali (mg/l) |
| Polifenoli totali (mg/l) | | 2060 |

* Dati medi relativi alle 3 annate 2012-14, ** dati medi relativi alle annate 2013-14

GRAFICO SENSORIALE PALLAGRELLO NERO VCR 194/PALLAGRELLO NERO STANDARD



ANALISI SENSORIALE

Il biotipo selezionato dà un vino dalla tonalità rosso rubino, equilibrato e persistente, moderatamente tannico, con una buona acidità e struttura, la dotazione alcolica è media. Al naso prevalgono i sentori di frutti rossi e frutta matura, con note speziate.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Dalla vinificazione delle uve si ottengono vini di gradazione alcolica media, utilizzabili sia per la creazione di prodotti di pronta beva, che in taglio con altre varietà, per la produzione di vini di pregio.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di elevata vigoria, predilige terreni con buona disponibilità idrica, argillosi e calcarei, condizioni determinanti nel conferire le caratteristiche qualità organolettiche al vino; risulta favorevole alla coltivazione un clima di tipo mediterraneo.