

PINOT NERO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Area DOC Grave del Friuli

I-RAUSCEDO 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Maturazione leggermente anticipata
- ✓ Tenore antocianico superiore
- ✓ Minore sensibilità agli attacchi di botrite

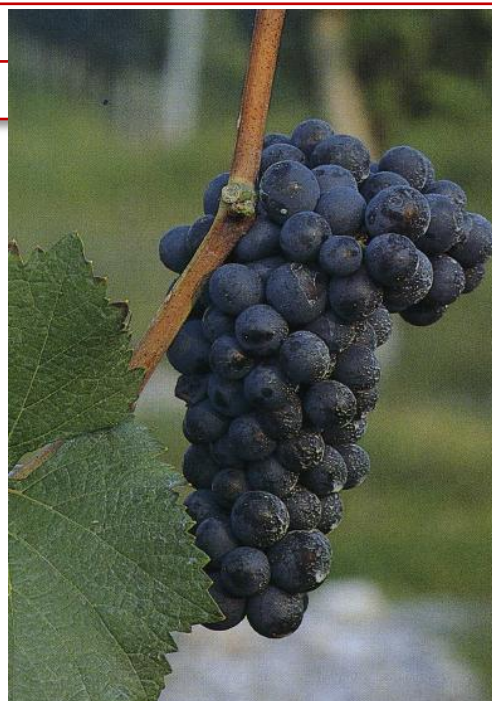
FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio, cilindrico, con una breve ala, peduncolo corto e grosso
- ✎ Acino medio-piccolo, con buccia di colore nero-violacea e pruinosa



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

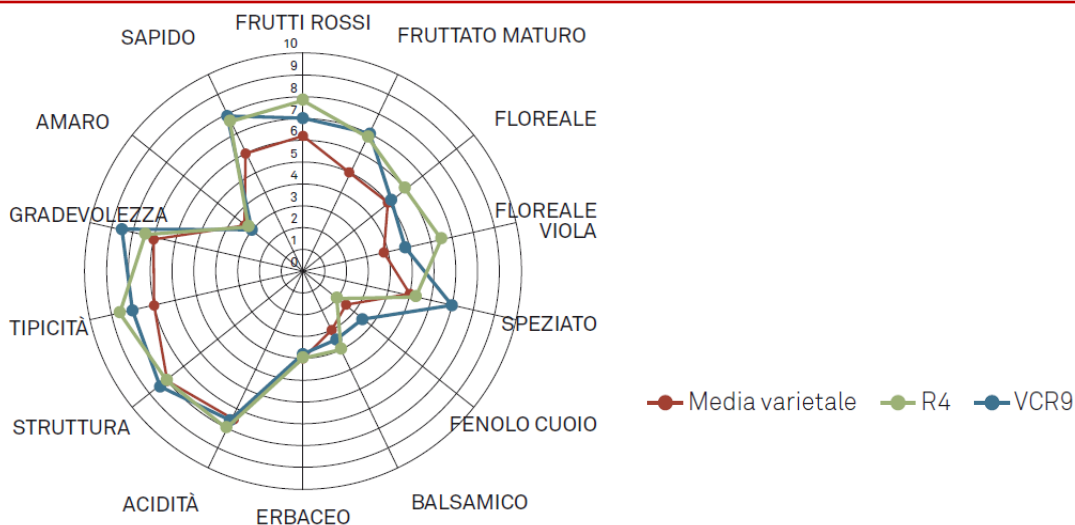
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE **CLONE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI
ENOCHIMICI **CLONE**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso, tipico, con spiccati sentori floreali e fruttati (lampone, more, etc.), di ottima struttura e corpo. È un clone a duplice attitudine, adatto anche alla produzione di base spumante.