

PINOT NERO N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine

Egna, Mazzon (BZ)

I-SMA 191

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trento, collina (350 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1991 - 1998

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

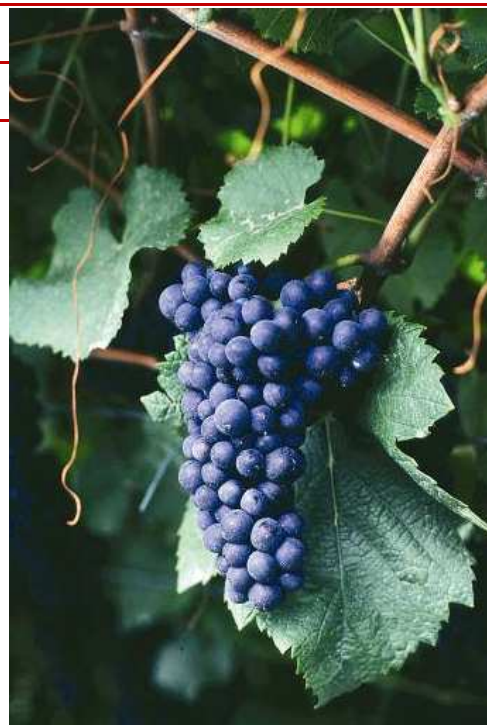
✓ Grappolo più grande e di peso medio-superiore

✓ Vigoria media

✓ Fertilità inferiore

✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

✚ Grappolo medio-grande, piramidale, giustamente compatto, alato

✚ Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

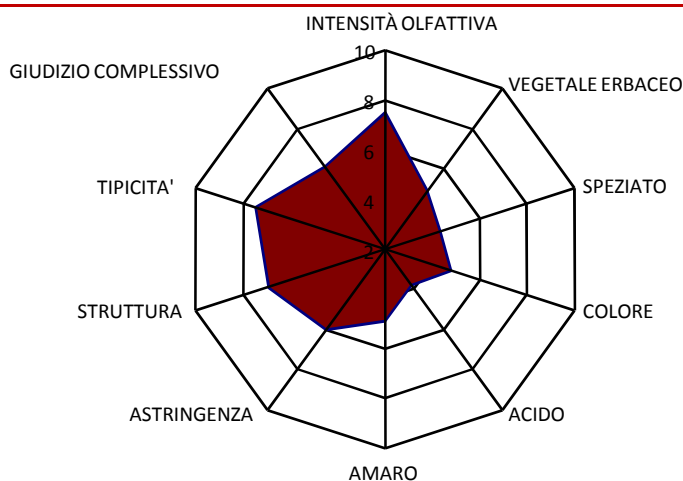
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	3,45
Numero grappoli/ceppo	21,8
Peso medio grappolo (g)	158,00
Peso medio acino (g)	1,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	4,3

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,83
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	8,12
	Ac. Tartarico (g/l)	6,53
	Ac. Malico (g/l)	3,77
VINO	Antociani totali (mg/l)	153
	Polifenoli totali (mg/l)	1,427

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino tenue; aroma delicatamente profumato; sapore armonico, sapido, di giusto corpo. Clone con buon contenuto in zuccheri e ottima acidità. Adatto all'uvaggio con altri cloni. Si presta, vinificato in bianco, come interessante “base” spumante.