

PINOT NERO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Località Tauriano, Spilimbergo (PN)

I-VCR 18

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** ed **acino** di peso inferiore
- ✓ Vigoria media o meno
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-bassa ma costante
- ✓ Buona resistenza alla clorosi e alla botrite

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto, spesso provvisto di una corta ala
- ✿ Acino piccolo, di colore blu-nero e uniforme



Rauscedo

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite (*)	4,05
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,75
Produzione per ceppo (Kg)	4,83
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	92,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,5
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	8,15
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

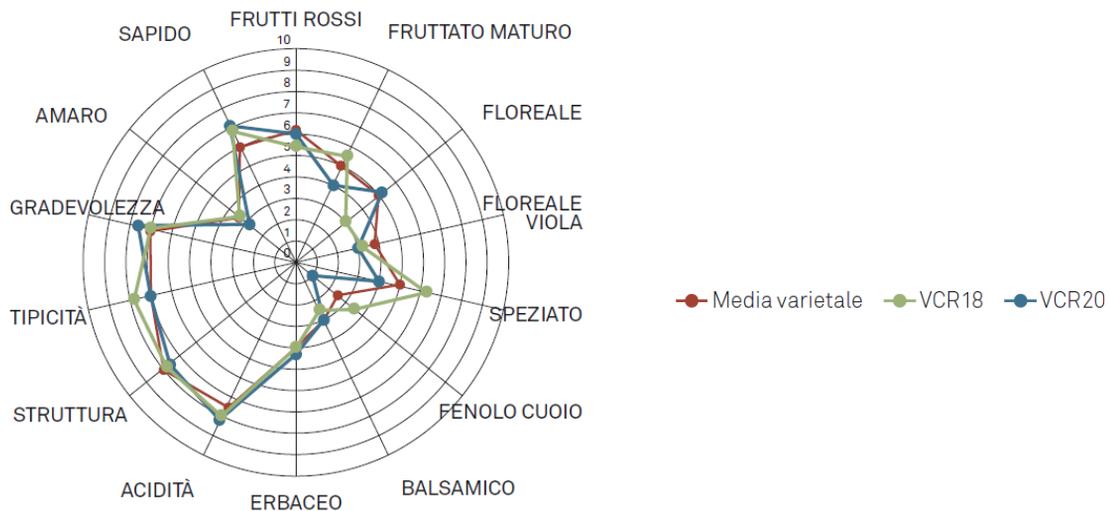
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio (*)	3,88

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	5,05
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	95,50
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,1
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	8,68
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di buona intensità colorante, profumati (viola e speziato), dotati di ottima struttura e pertanto adatti al medio-lungo invecchiamento.