PINOT NERO N.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Mariano del Friuli (GO)

I-VCR 453

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2007-2009

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione discreta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	1,00
Oidio	-

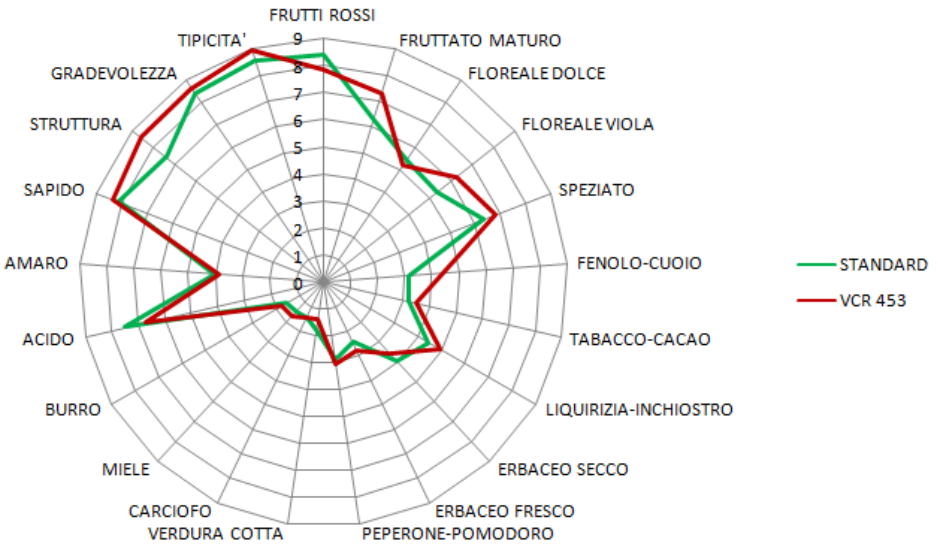
Il Grappolo

- Grappolo piccolo, cilindrico, semispargolo, a volte munito di una corta ala
- Acino medio-piccolo, a buccia consistente e intensamente colorata

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	1,75
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	98,00
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	4,10

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,70
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,10
	Ac. Tartarico (g/l)	5,83
	Ac. Malico (g/l)	2,64
VINO	Antociani totali (mg/l)	411,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.394,5 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità e tonalità colorante; persistente, equilibrato, di ottima struttura e buona acidità. Al naso sono risultati preminenti i sentori fruttati (frutti rossi) e floreali (viola), tra i quali si inseriscono, senza diventare eccessive, le note speziate e fenoliche, con un piacevole retrogusto di liquirizia. Clone adatto all'ottenimento di vini da destinare all'invecchiamento e per la produzione di spumanti di alto livello qualitativo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008