

# PINOT NERO N.



**Costitutore**  
ENOTRIA S.S.

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 133 del 11/06/2018

**Origine**  
Azienda Loredan di Venegazzù (TV)

**I-Enotria 898**

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                    |                                            |
|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Ubicazione                         | Enotria s.s., Comune di Piombino Dese (PD) |
| Forma di allevamento e Portinnesto | Cordone speronato; K5BB MIK9.              |
| Sesto e Densità di impianto        | 2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha               |
| Testimone                          | Ampelos TEA Premium 543                    |
| Periodo di osservazione            | 2015-2017                                  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

|                           |                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| ✓ Marciumi in maturazione | Minore suscettibilità                               |
| ✓ Produttività            | 20,91 t/ha (rispetto alle 13,72 t/ha del testimone) |

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>          |
|------------------------|-----------------------|
| Germogliamento         | II decade di Aprile   |
| Fioritura              | III decade di Maggio  |
| Invaiaura              | III decade di Luglio  |
| Maturazione            | I decade di Settembre |

## IL GRAPPOLO

Grappolo dimensioni elevate, piramidale, spesso con 2 ali, tendenzialmente semicompatto (più spargolo rispetto al testimone).

Acino leggermente ellittico, buccia spessa e consistente (che nel complesso lo rendono poco suscettibile ai marciumi in maturazione), di calibro medio.

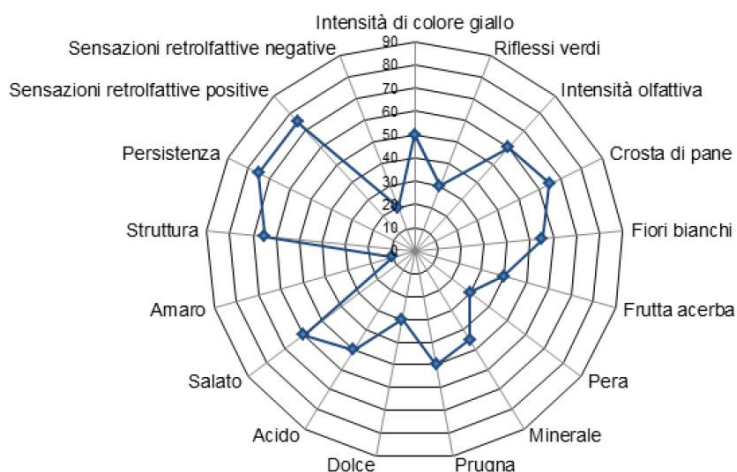


| <b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE (*)</b> |
|-----------------------------------|------------------|
| Fertilità reale                   | 1,69             |
| Produzione per ceppo (Kg)         | 4,86             |
| Numero di grappoli (n°/ceppo)     | 20,7             |
| Peso medio grappolo (g)           | 235              |
| Peso medio acino (g)              | 1,77             |
| Peso legno potatura (g/ceppo)     | 930              |
| Indice di Ravaz                   | 5,22             |

|                        | <b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|------------------------|-----------------------------|--------------|
| <b>MOSTO FIORE (*)</b> | Zuccheri riduttori (g/l)    | 187,5        |
|                        | pH                          | 3,4          |
|                        | Acidità totale (g/l)        | 8,2          |
|                        | Alcol totale (% vo.)        | 11,3         |
|                        | Estratto netto (g/l)        | 31,2         |
|                        | Ac. Tartarico (g/l)         | 5,1          |
|                        | Ac. Malico (g/l)            | 4,4          |
|                        | Polifenoli tot. uv (mg/l)   | 170,0        |
|                        | APA (mg/l)                  | 317,0        |
| <b>VINO (**)</b>       | Alcol (%vol.)               | 11,38        |
|                        | Zuccheri riduttori (g/l)    | 0,4          |
|                        | Acidità totale (g/l)        | 6,0          |
|                        | Acidità volatile (g/l)      | 0,21         |
|                        | pH                          | 3,18         |
|                        | Estratto netto (g/l)        | 19,8         |
|                        | Glicerina (g/l)             | 7,5          |

## ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si presenta con colore giallo vivo e con buona intensità olfattiva. A livello aromatico si dimostra ricco ed elegante. Prevalgono profumi di fiori bianchi, crosta di pane e prugna accompagnati da note ben distinte di minerale e frutta fresca. Buona struttura associata ad una persistenza elegante. Per queste sue caratteristiche può considerarsi particolarmente adatto per basi spumante.



(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017