

VARIETÀ 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 4/12/1992

Origine

Alto-Adige (Mazzon, Egna)

I-SMA 191

CAMPI 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: medio - grande; giustamente compatto, alato

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: inferiore

Produttività: media



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Media

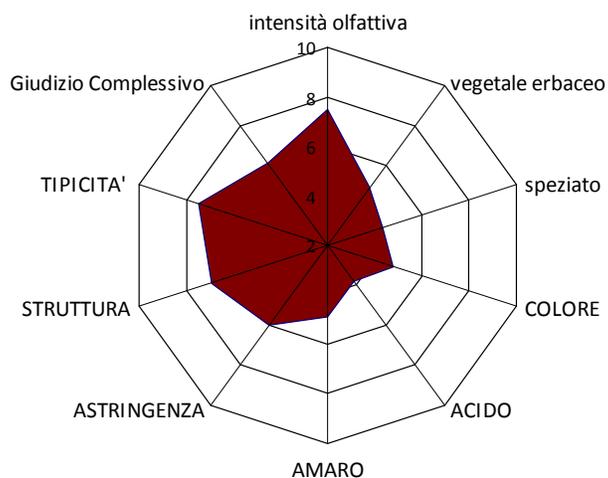
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,36
Produzione per ceppo (Kg)	3,450
Numero grappoli/ceppo	21,8
Peso medio grappolo (g)	158
Peso medio acino (g)	1,16
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	4,3

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
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

Pinot nero SMA 191



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone **SMA 191** origina un vino Pinot nero molto tipico, delicatamente fruttato, sapido, strutturato; adatto all'uvaggio con altri cloni. Si presta, vinificato in bianco, come interessante “base” spumante.