

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 201

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

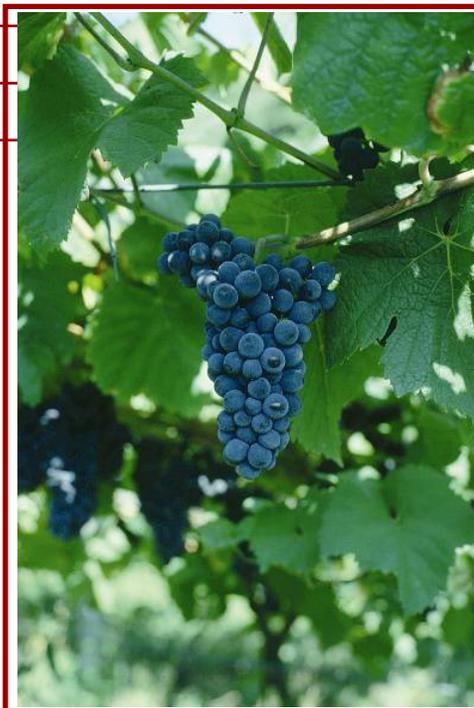
Grappolo: medio – piccolo, giustamente spargolo, alato

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: superiore

Produttività: media



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

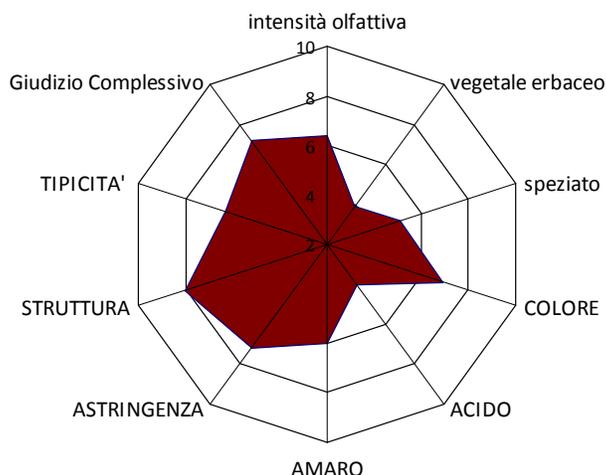
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	3,530
Numero grappoli/ceppo	28,3
Peso medio grappolo (g)	126
Peso medio acino (g)	1,11
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,3

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

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,89
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	7,85
	Ac. Tartarico (g/l)	5,75
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,40
	Antociani totali (mg/l)	179
	Polifenoli totali (mg/l)	1.788

ANALISI SENSORIALE

Pinot nero SMA 201



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile dal clone *SMA 201* ha una buona dotazione alcolica; risulta tipico, ma presenta sia intensità colorante che contenuti in antociani nettamente superiori alla media varietale. Elevata dotazione in polifenoli, al gusto presenta sapore “asciutto” ed è ottimamente strutturato. Indicato soprattutto per vini da invecchiamento, all'uvaggio apporta colore, profumo e struttura.