

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 185

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

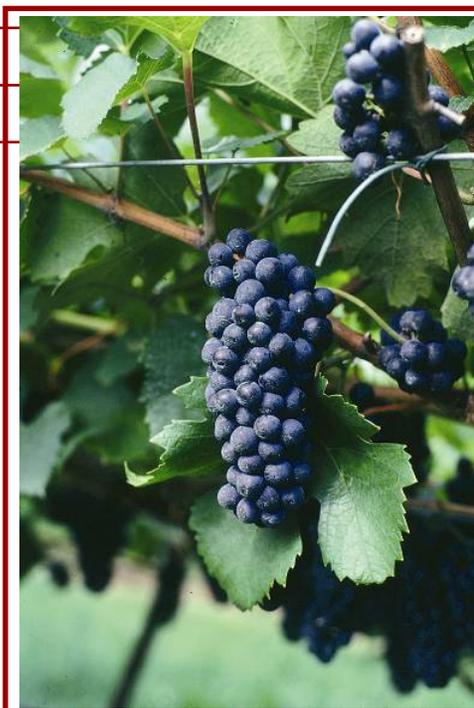
Grappolo: piccolo; giustamente spargolo, alato

Acino: medio

Vigoria: media – elevata

Fertilità: superiore

Produttività: media



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

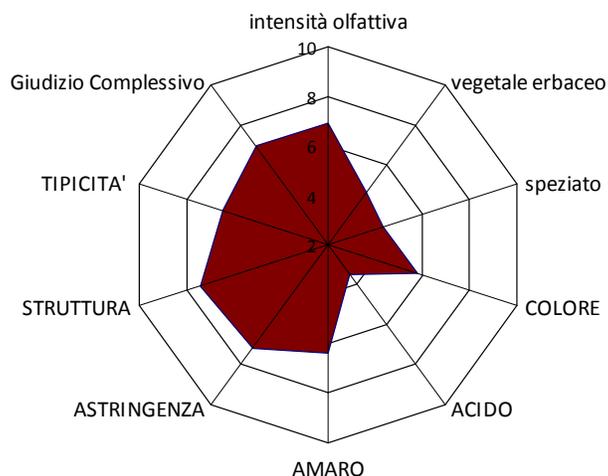
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	3,480
Numero grappoli/ceppo	27,2
Peso medio grappolo (g)	123
Peso medio acino (g)	1,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	3,9

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,23
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,48
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	3,01
VINO	Antociani totali (mg/l)	184
	Polifenoli totali (mg/l)	1.579

ANALISI SENSORIALE

Pinot nero SMA 185



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dal clone di Pinot nero *SMA 185* si ottiene un vino rosso rubino, delicatamente profumato; al gusto è sapido, mediamente alcolico, gradevolmente amarognolo, armonico. Adatto all'invecchiamento.