

# 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

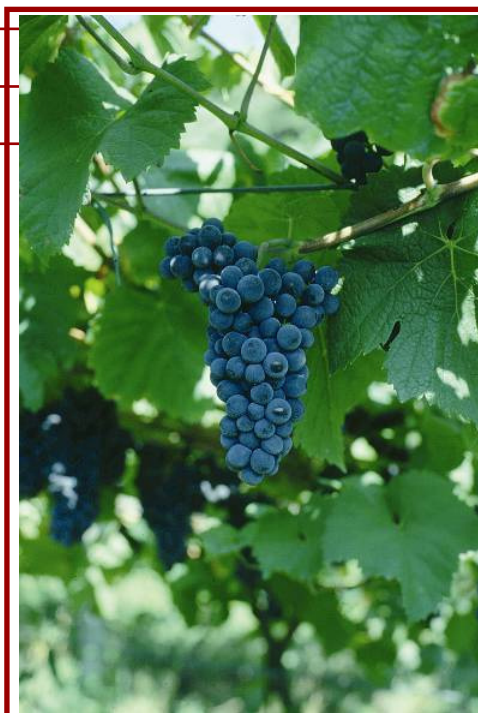
**Grappolo:** medio – piccolo, giustamente spargolo, alato

**Acino:** medio

**Vigoria:** media

**Fertilità:** superiore

**Produttività:** media



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

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

Botrite	<b>Moderata</b>
Oidio	<b>Media</b>

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

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

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

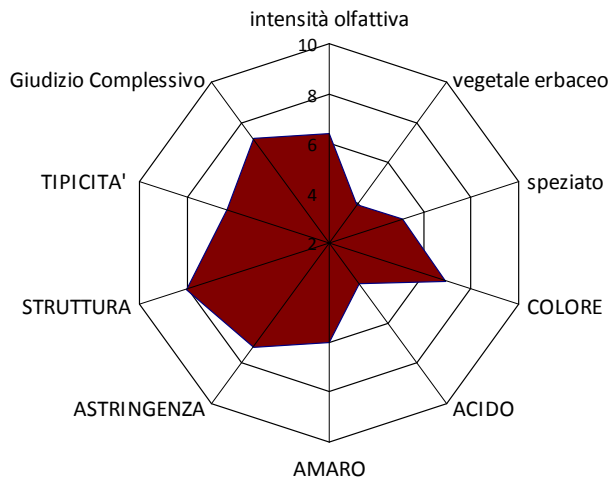
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>18,89</b>
	pH	<b>3,13</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,85</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,75</b>
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	<b>3,40</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>179</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.788</b>

---

## ***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.