

# PINOT NERO N.



## Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di  
Laimburg - Ora (BZ)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

## Origine

Appiano (BZ)

I-Lb 9

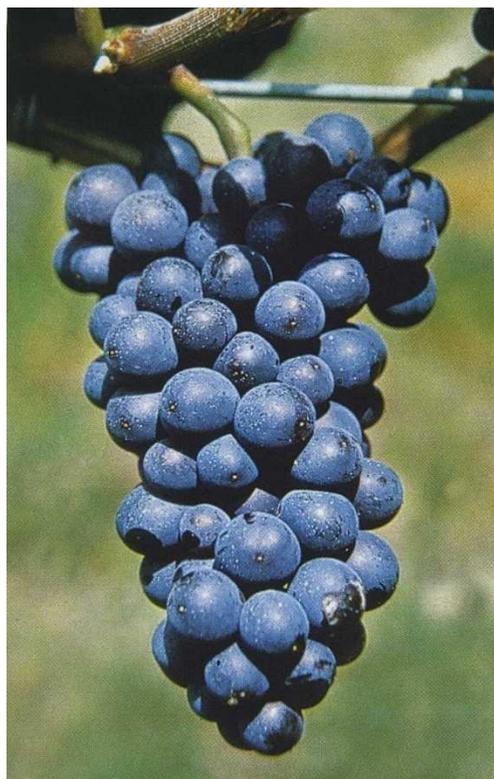
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Fertilità media-inferiore

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Più precoce



## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, allungato, piramidale, una breve ala, compatto
- 🍇 Acino medio, rotondeggiante, a volte non uniforme

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHEMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<i><b>MOSTO</b></i>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<i><b>VINO</b></i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma tipico e delicato; di sufficiente acidità e struttura. Adatto alla produzione di vini giovani di qualità.