

# PINOT NERO N.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Veneto Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

I-2007 ISV-C VI VA  
2 "Canaja"

### *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

### *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

✓ Vigoria

✓ Fertilità

✓ Produzione

### *FASE FENOLOGICA*

### *EPOCA*

Germogliamento

II decade Aprile

Fioritura

I decade Giugno

Invaiaura

I decade Agosto

Maturazione

II decade Settembre

### *SUSCETTIBILITÀ MALATTIE*

### *CLONE*

### *CRITTOGAMICHE (%)*

Botrite

Oidio

### *IL GRAPPOLO*

■ Grappolo

■ Acino

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	6,48
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	118,00
Peso medio acino (g)	1,59
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	16,8
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	10,03
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	188
	Polifenoli totali (mg/l)	1.580

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Da questo clone si ottiene un vino non molto colorato, con una buona intensità olfattiva dove prevalgono il floreale, la frutta matura e lo speziato; al gusto si presenta giustamente acido, fruttato e leggermente speziato. Nel complesso il vino è elegante ed equilibrato.