

VARIETÀ PINOT NERO N.



Costitutore

- DI.PRO.VE Università di Milano
- Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia
- Regione Lombardia
- ERSAs – FVG

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine

Brescia

I-MI – MIRA – 01 -
3004

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

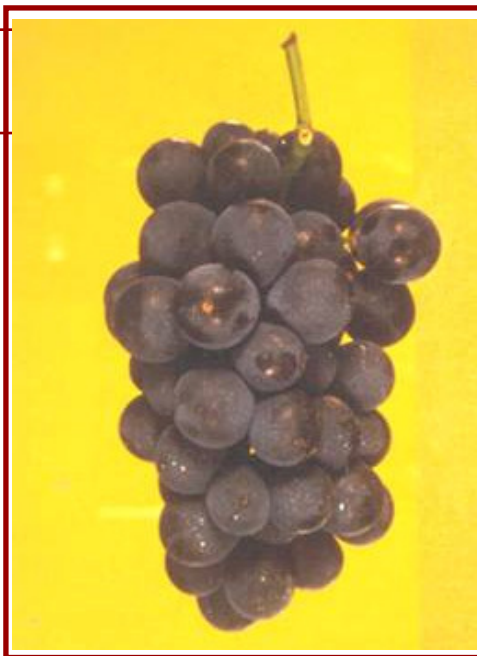
Grappolo: piccolo, cilindrico e serrato

Acino: medio, sferoidale, di forma regolare; buccia pruinosa, abbastanza consistente, di colore blu – nero

Vigoria: medio

Fertilità reale: leggermente superiore alla media

Produttività: poco produttivo rispetto alla media della popolazione



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	
Fioritura	
Invaiaatura	
Maturazione	precoce

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

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

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	
	pH	
	Acidità totale (g/l)	
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il mosto risulta possedere un contenuto in zuccheri elevato, mentre pH ed acidità titolabile presentano valori medi. Il vino è rosso rubino brillante con intensità colorante superiore rispetto alla media della popolazione. All'olfatto emergono aromi di piccoli frutti (mora e lampone) con note di speziato e balsamico. Al gusto presenta buona struttura accompagnata da notevole eleganza. Il clone **MI – MIRA – 01 – 3004** è adatto alla vinificazione in rosso; il suo utilizzo in miscele policlonali permette di apportare armonia e colore al vino prodotto.