

PINOT NERO N.

Documento aggiornato al: 17/10/2025, 18:58. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

ENOTRIA S.S.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 del 11/06/2018

Origine

Azienda Loredan di Venegazzù (TV)

I-Enotria 898

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria s.s., Comune di Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha
Testimone	Ampelos TEA Premium 543
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Marciumi in maturazione	Minore suscettibilità
✓ Produttività	20,91 t/ha (rispetto alle 13,72 t/ha del testimone)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	III decade di Maggio
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	I decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo dimensioni elevate, piramidale, spesso con 2 ali, tendenzialmente semicompatto (più spargolo rispetto al testimone).

Acino leggermente ellittico, buccia spessa e consistente (che nel complesso lo rendono poco suscettibile ai marciumi in maturazione), di calibro medio.

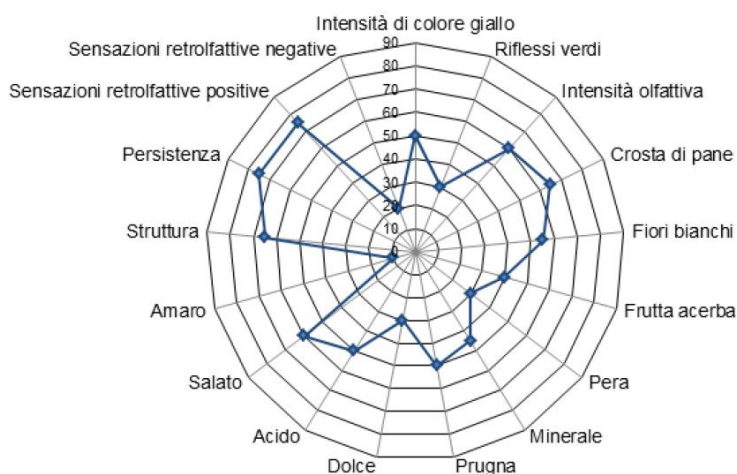


CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	4,86
Numero di grappoli (n°/ceppo)	20,7
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	1,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	5,22

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	187,5
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	8,2
	Alcol totale (% vo.)	11,3
	Estratto netto (g/l)	31,2
	Ac. Tartarico (g/l)	5,1
	Ac. Malico (g/l)	4,4
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	170,0
	APA (mg/l)	317,0
VINO (**)	Alcol (%vol.)	11,38
	Zuccheri riduttori (g/l)	0,4
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Acidità volatile (g/l)	0,21
	pH	3,18
	Estratto netto (g/l)	19,8
	Glicerina (g/l)	7,5

ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si presenta con colore giallo vivo e con buona intensità olfattiva. A livello aromatico si dimostra ricco ed elegante. Prevalgono profumi di fiori bianchi, crosta di pane e prugna accompagnati da note ben distinte di minerale e frutta fresca. Buona struttura associata ad una persistenza elegante. Per queste sue caratteristiche può considerarsi particolarmente adatto per basi spumante.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2016/2017