

VARIETÀ PIGNOLETTO B.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n.273 del 22/11/1994

Origine

Castel San Pietro Terme (BO)

I-CAB 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Aquilina (Fo) e Volania (Fe)
Forma di allevamento	S. Aquilina a capovolto, a Volania a G.D.C
Densità di impianto (ceppi/ha)	1.587 (Capovolto) – 1.667 (G.D.C)
Periodo di osservazione	1983 - 1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, allungato, cilindrico, serrato

Acino: medio - piccolo, di forma ellissoidale corto, buccia consistente, ombelico persistente e visibile.

Vigoria: medio - alta

Fertilità: fertile anche sulle gemme basali

Produttività: molto produttivo



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	I decade di giugno
Invaiatura	II decade di agosto
Maturazione	III decade di settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,95
Produzione per ceppo (Kg)	5,62
Numero grappoli/ceppo	38
Peso medio grappolo (g)	148
Peso medio acino (g)	1,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	7,69
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vini freschi e fruttati, con titolo alcolico leggermente superiore a quello della popolazione di riferimento . I vini sono stati giudicati di buona qualità e con sufficienti caratteri di tipicità.