

# VARIETÀ PINOT NERO N.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach.

Responsabile selezione: U. Malossini

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 4/12/1992

## Origine

Alto-Adige (Mazzon, Egna)

I-SMA 185

## CAMPI DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Trento, collina (350 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.500
Periodo di osservazione	1991 - 1998

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

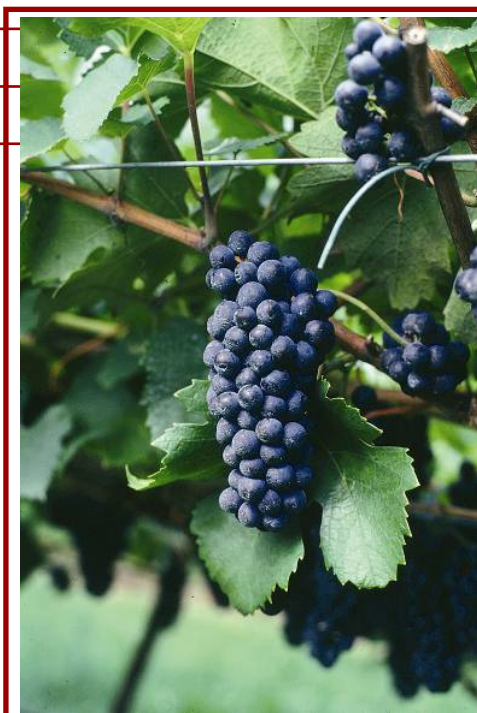
**Grappolo:** piccolo; giustamente spargolo, alato

**Acino:** medio

**Vigoria:** media – elevata

**Fertilità:** superiore

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>Medio</b>
Fioritura	<b>Media</b>
Invaiaatura	<b>Media</b>
Maturazione	<b>Media</b>

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,51</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,480</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>27,2</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>123</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,13</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>890</b>
Indice di Ravaz	<b>3,9</b>

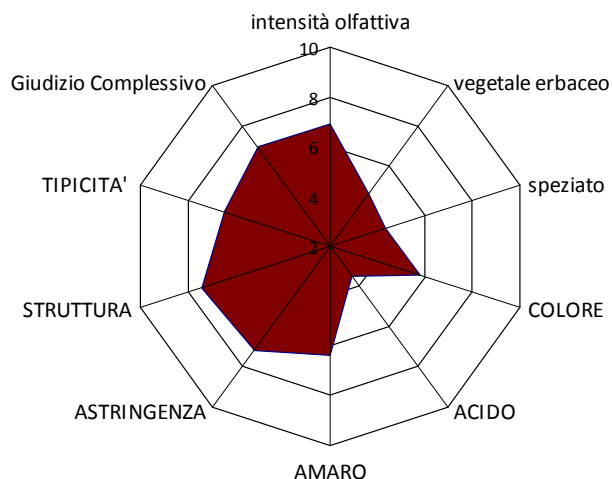
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,23</b>
	pH	<b>3,15</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,48</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,21</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>3,01</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>184</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.579</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Pinot nero SMA 185



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Dal clone di Pinot nero *SMA 185* si ottiene un vino rosso rubino, delicatamente profumato; al gusto è sapido, mediamente alcolico, gradevolmente amarognolo, armonico. Adatto all'invecchiamento.