



*d'Arapri*



## PINOT NERO

### Scheda Ampelografica

#### Sinonimi

*Blauburgunder, Borgogna nero, Pinot noie Spatburgunder.*

#### Origine e cenni storici

Di origine francese, diffuso anticamente nelle regioni della Borgogna e dello Champagne. È il capostipite della famiglia dei *Pinots*, dal quale per mutazione hanno preso origine il *Pinot bianco*, il *Pinot grigio* ed il *Meunier*, oltre a molti altri biotipi morfologici e cromatici.

#### Principali caratteri ampelografici

*Apice del germoglio*: mediamente espanso, di colore biancastro, con media densità dei peli striscianti dell'estremità.

*Foglia*: di medie dimensioni, generalmente trilobata, media bollosità del lembo. Seno peziolare a V od a U; seni laterali superiori a U o a V appena accennati; seni laterali inferiori, quando presenti, poco profondi. Lembo leggermente a coppa con orli leggermente a gronda.

*Grappolo*: piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto.

*Acino*: medio-piccolo, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente, di colore blu-nero; polpa zuccherina, a sapore semplice, non colorata.

#### Fenologia

*Epoca di germogliamento*: medio-precoce.

*Epoca di fioritura*: medio-precoce.

*Epoca di invaiatura*: precoce.

*Epoca di maturazione*: precoce-media.

#### Isoenzimi

GPI: 4

PGM: 6

#### Attitudini agronomiche e colturali

*Vigoria*: discreta.

*Peso medio del grappolo*: 140 g (min 110- max 180).

*Peso medio acino*: 1,5 g (min 1,2 g - max 2 g).

*Numero semi per acino*: 2-5.

*Peso medio rachide*: 10 g.

*Fertilità delle gemme*: 2 - 1.

*Fertilità potenziale*: 1,7.

*Fertilità reale*: 1,5.

#### Esigenze ambientali e colturali

Presenta produzione discreta ed a volte è soggetto a colatura. Predilige i terreni collinari, freschi, sabbiosi, di media o scarsa fertilità. Le forme di allevamento consigliate sono quelle espanse o mediamente espanse con potatura corta.

#### Sensibilità a malattie ed avversità

È molto sensibile ai marciumi ed all'escoriosi, sensibile all'oidio ed alla clorosi ferrica.

#### Caratteristiche chimiche del vino

*Grado alcolico*: 11 - 14 vol. %.

*pH*: 3,1 - 3,6.

*Acidità totale*: 5 - 8,5 g/l.

#### Utilizzazione enologica e caratteristiche sensoriali del vino

Il vino è di colore rosso rubino chiaro, profumato, sapido, amarognolo, piuttosto alcolico, gradevole ed armonico. Con l'invecchiamento diventa rosso mattone, ricco di profumo. Vinificato in bianco, costituisce base per la produzione di vini spumanti.

#### Importanza economica e distribuzione geografica

Il vitigno è coltivato in quasi tutte le regioni vitivinicole del mondo. È diffuso in molte regioni d'Italia ed è presente in Puglia, ove è iscritto fra le varietà idonee alla coltivazione in tutte le province e viene utilizzato per la produzione dei vini a DOC *Caste/ del Monte e Lizzano*. È altresì inserito in diversi altri disciplinari di produzione a DOC del Centro e Sud Italia.

## PINOT NERO



FOGLIA



GRAPPOLO



CEPPO