PIGNOLETTO

Vitigno di antiche origini coltivato nella collina del bolognese e recentemente assimilato per identità genetica al Grechetto di Todi o Grechetto Gentile.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea e si differenzia al proprio interno soprattutto per forma e grandezza del grappolo e produttività. Germoglio ad apice aperto, biancastro con margini debolmente carminati, lanuginoso. Foglia medio-piccola, pentagonale con seno peziolare aperto con la base a V. Pagina inferiore glabra o lievemente pubescente. Grappolo piccolo, allungato, cilindrico o conico, talvolta alato, compatto. Acino piccolo ellittico, con buccia consistente; polpa succosa di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Si adatta bene alle zone collinari in terreni non molto argillosi, leggermente calcarei, non troppo asciutti.
Allevamento e potatura: la forma di coltivazione più idonea è il Guyot ma si adatta anche al cordone speronato.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: buona ma a volte incostante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma; sensibile alla siccità. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con aromi delicati dove prevalgono i sentori di mela. Buona la struttura e la persistenza. Interessante anche in taglio per apportare profumo ed aromaticità.
Cloni in moltiplicazione: Pignoletto VCR3, VCR433, G5ICAPG (Grechetto di Todi).

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	178	530	819	1.300

PIGNOLETTO
VCR3

Origine: Todi (PG)

Anno di omologazione: 2009

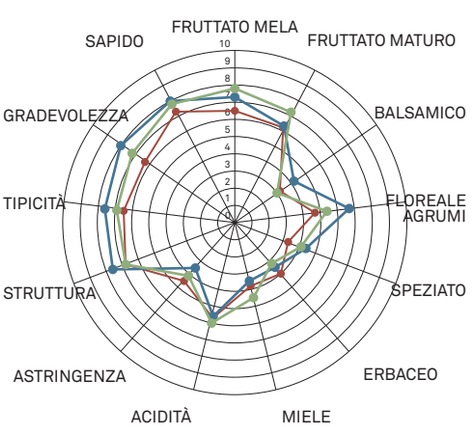
▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità fissa, strutturati, con intensi sentori fruttati e aromi persistenti.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR3 — VCR433



PIGNOLETTO
VCR433

Origine: Durazzanino (FO)

Anno di omologazione: 2013

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di elevata acidità, con profumi delicati floreali-fruttati, freschi. Si addice alla produzione di vini fermi ma anche per vini spumanti a fermentazione naturale.