

# PIGNOLO

Vitigno autoctono coltivato in Friuli, soprattutto nei comuni di Rosazzo, Buttrio, Premariacco.



**Caratteri ampelografici:** nella varietà sono presenti due biotipi che si differenziano a livello ampelografico per foglie più o meno frastagliate e per caratteristiche del vino. Attualmente è diffuso il tipo a foglia frastagliata qui descritto. Germoglio ad apice peloso con sfumature rosso-vinose. Foglia piccola, trilobata, seno peziolare aperto, profondo; seni laterali superiori aperti, profondi. Margine fogliare leggermente revoluto provvisto di denti pronunciati. Nervature rilevate, rosse alla base. Pagina inferiore vellutata. Grappolo piccolo, cilindrico compatto o semicompatto. Acino piccolo, rotondo, con buccia spessa di colore nero; polpa di sapore semplice.

**Attitudini culturali:** vitigno di buona vigoria. Portamento della vegetazione cespuglioso. Si adatta ad ambienti temperati e terreni argillosi-calcarei.

**Allevamento e potatura:** preferisce potature lunghe e forme di allevamento non troppo espanse come Guyot e Cappuccina. È opportuno intervenire con potature verdi anche drastiche.

**Epoca di germogliamento:** medio-tardiva.

**Epoca di maturazione:** tardiva.

**Produzione:** scarsa ma costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** sensibile all'oidio, per cui è necessario intervenire con potature verdi ed adeguata profilassi antioidica. Poco sensibile ai freddi invernali e alle gelate tardive.

**Potenziale enologico:** dà vini di colore rosso rubino di ottima acidità e struttura. Gusto armonico, pieno, tipicamente fruttato. Può essere utilizzato sia in purezza che in taglio con altri vini locali; ottimo per l'invecchiamento.

**Cloni di prossima presentazione all'omologazione:** Pignolo VCR4.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	n.d.	40	30	20	91

## PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL PIGNOLO VCR4\*

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2001	Guyot	2.380	3,67	8,74	19,9	8,0	3,46
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2002	Guyot	2.380	3,63	8,64	20,3	7,1	3,42
PIGNOLO	VCR4*	Centro Sperimentale VCR	2003	Guyot	2.380	3,26	7,76	20,4	6,8	3,46
<b>DATI MEDI</b>					<b>2.380</b>	<b>3,52</b>	<b>8,38</b>	<b>20,2</b>	<b>7,3</b>	<b>3,45</b>

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	FLAVONOIDI (mg/l)	ANTOCIANI (mg/l)	POLIFENOLI TOTALI (mg/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	5	1,28	0,58	3,96	26,7	2.518	277	3.350	12,0	2,2	0,34
	5,6	1,2	0,47	3,94	28,2	1.668	485	1.551	12,22	1,9	0,40
	4,9	1,31	0,09	3,95	30,9	2.863	380	2.980	12,29	3,3	0,48
<b>DATI MEDI</b>	<b>5,17</b>	<b>1,26</b>	<b>0,38</b>	<b>3,95</b>	<b>28,6</b>	<b>2.350</b>	<b>381</b>	<b>2.627</b>	<b>12,17</b>	<b>2,47</b>	<b>0,41</b>