

PINOT BIANCO

Vitigno di antichissima origine, si è diffuso in Germania ed in Italia dove ha trovato aree ristrette di coltivazione in Trentino Alto Adige, Lombardia ed in generale nelle Tre Venezie. È una mutazione chimerica del Pinot Nero.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i biotipi si differenziano per consistenza e grandezza del grappolo, resistenza alla botrite e parzialmente alla clorosi. Germoglio ad apice mediamente espanso, cotonoso, biancastro. Foglia media, tondeggiate, trilobata, lembo a coppa, un po' bolloso, di colore verde scuro. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Pagina inferiore aracnoidea. Grappolo medio-piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto. Acino sferoide, medio-piccolo, mediamente resistente allo stacco; buccia piuttosto leggera; polpa succosa, dolce e di sapore semplice.

Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione semieretto e tralci lunghi con internodo abbastanza sviluppato. Non si adatta ai terreni clorosanti ed umidi e preferisce climi asciutti o comunque buone esposizioni. Ha produzioni quali-quantitative buone anche in climi caldi.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento ed ai diversi sestri di impianto, purché non troppo larghi; preferisce potature medie o corte.

Epoca di germogliamento: medio-precoce.

Epoca di maturazione: medio-precoce.

Produzione: buona e costante per le zone vocate ove la clorosi non provochi l'alternanza di produzione.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale, esclusa la sensibilità agli attacchi di botrite; è molto sensibile alla clorosi, al freddo invernale e ai fitoplasmici.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di profumo e sapore delicati, asciutto, vellutato, di gradazione piuttosto elevata e acidità fissa medio-alta, elegante, di corpo. Con l'invecchiamento assume sfumature dorate e profumi delicati che lo rendono uno dei più grandi vini. Spumantizzato da solo o con lo Chardonnay ed altri Pinots dà un prodotto di altissima qualità.

Cloni in moltiplicazione: Pinot Bianco VCR1, VCR5, VCR7, VCR9, VCR45, LB16, LB18; cloni francesi: Inra-Entav 54.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pinot Bianco VCR269.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.730	6.259	6.851	5.125	3.011

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	812	1.491	1.565	1.503	1.262

PINOT BIANCO VCR1

Origine: Rauscedo (PN)



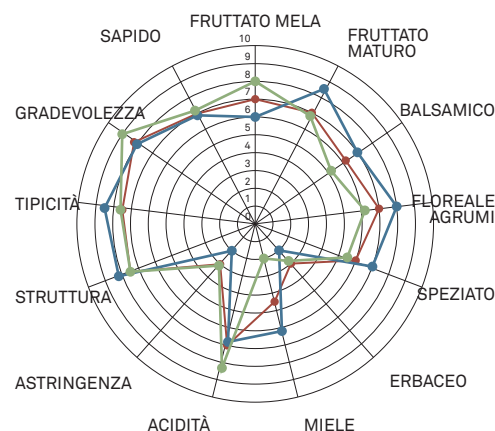
Anno di omologazione: 1995



Potenziale enologico: per vini leggermente aromatici di buona struttura e acidità adatti alla spumantizzazione.

ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR1 —●— VCR5

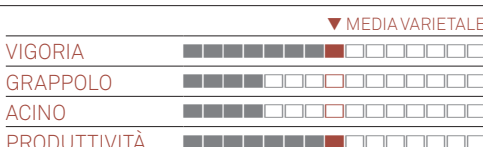


PINOT BIANCO VCR5

Origine: Rauscedo (PN)



Anno di omologazione: 1992



Potenziale enologico: dà vini strutturati, molto profumati e caratterizzati da intensi sentori di fruttato maturo, balsamico, agrumi e speziato. È indicato per prodotti da medio invecchiamento e in taglio con VCR1.

