

PINOT KORS®

Varietà a bacca rossa ottenuta dall'incrocio tra Pinot nero e 99-1-48 (cod. UD. 156-537).



Caratteri ampelografici: foglia piccola o media, cuneiforme con 5 lobi e seno peziolare a V. Grappolo di dimensioni medie o medio-grande, conico, mediamente spargolo con 3-4 ali. Acino medio-piccolo, di forma sferoidale. La buccia è mediamente sottile con pruina media, di colore blu nero. La polpa è molle, di sapore neutro.

Epoca di germogliamento: mediamente precoce.

Epoca di fioritura: mediamente precoce.

Epoca di maturazione dell'uva: media.

Produzione: medio-elevata.

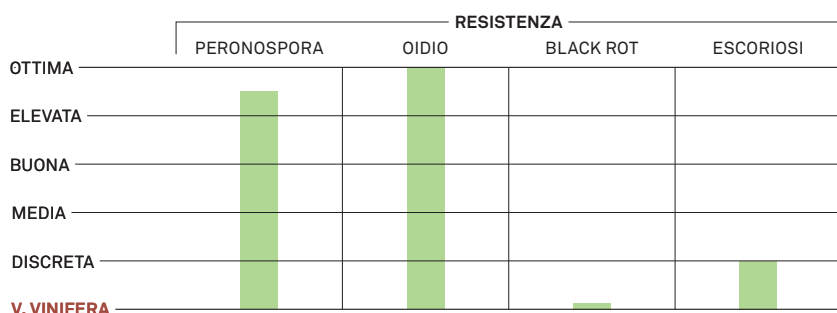
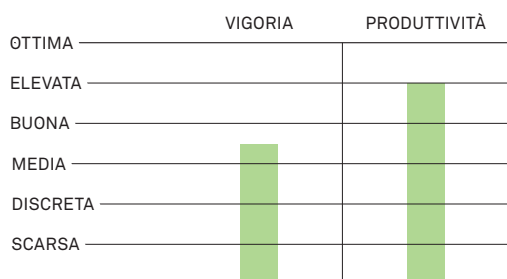
Attitudini colturali: vitigno di elevata vigoria con portamento della vegetazione orizzontale. Necessita di interventi di potatura verde per alleggerire la massa vegetativa.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura preferendo comunque i sistemi tipo Guyot.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: ottima resistenza alla Peronospora (Rpv 12, Rpv 1) e all'oidio (Run 1).

Potenziale enologico: il profilo sensoriale di Pinot Kors® è simile al parentale Pinot nero. Il quadro aromatico si apre con delicati sentori floreali che richiamano la rosa, per proseguire con intense note di frutti rossi e spezie. Più che ottimo il quadro polifenolico in qualità, intensità e ampiezza, elevato il contenuto antocianico. Queste caratteristiche lo predispongono alla produzione di vini da medio-lungo affinamento.

RICONOSCIMENTI: nel 2018 Pinot Kors® VCR ha ottenuto la **medaglia d'oro**, con 94 punti su 100, all'International **PIWI WINE AWARD** in Germania.



ANALISI SENSORIALE

● PINOT KORS®

