



Pignolo

Origine e cenni storici

Con il termine *Pignolo* vengono indicati diversi vitigni che, seppur contraddistinti da differenti caratteristiche, presentano una particolare conformazione del grappolo ovvero molto compatta. Numerose sono infatti le citazioni all'interno della viticoltura italiana riguardo vitigni chiamati *Pignolo* o con nomi simili (Gallesio, 1817-19; Acerbi, 1825; Odart, 1849; Di Rovasenda, 1877). Il vitigno in questione è tipico della viticoltura friulana; secondo una citazione del Di Manzano (1859) già nel XII secolo era conosciuto il vino derivante da questa varietà. Il *Pignolo* come molti altri antichi vitigni friulani ha rischiato l'estinzione.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Pignul.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La zona tradizionale di coltivazione di questo vitigno è rappresentata dalla provincia di Udine, in particolar modo i comuni di Rosazzo, Buttrio e Premariacco. Per quanto riguarda le DOC troviamo queste uve all'interno della denominazione *Colli Orientali del Friuli, Rosazzo, Pignolo*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio di colore rosso vivo, peloso.

Foglia adulta piccola, trilobata. Seno peziolare aperto e profondo. Lembo di colore verde intenso, lamina sottile, ma consistente a margini leggermente revoluti. Nervature rilevate rosse alla base.

Grappolo di piccole dimensioni, di forma cilindrica, semplice, serrato.

Acino piccolo, rotondo, buccia pruinosa, spessa, piuttosto coriacea, leggermente tannica, di colore nero. Polpa molle, di sapore semplice, dolcissima.

Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: medio-tardiva

Invaiaura: medio-tardiva

Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione			X
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e culturali

Si presta alla coltivazione in terreni argilloso calcarei. Presenta produzione scarsa ma costante. Viene tradizionalmente allevato a guyot, a sylvoz o alla "cappuccina". Se innestato su alcuni cloni il 420A può presentare fenomeni di disaffinità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta elevata sensibilità nei confronti delle principali crittogame, in particolare modo verso l'oidio.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-20	2,9-3,1	7,5-9,0	1500-2200	3500-4000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini dal colore rosso carico, dai sentori fruttati, al gusto gradevolmente tannico e con buon tenore alcolico.