



Pinella

Origine e cenni storici

Le notizie storiche concernenti questo vitigno sono scarse. Citato per la prima volta nel lontano 1324 tra i vitigni usati in Friuli (Dalmasso, 1937). Anche se le origini sono friulane, in particolare del Goriziano, oggi è pressoché scomparso da quella zona e ha trovato invece una discreta diffusione sui Colli Euganei, dove la viticoltura ha radici molto antiche. Per lungo periodo si perdono le tracce di questo vitigno, che torna ad essere ricordato dal Carpenè (1873) e successivamente dal Marzotto (1925).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Mazzotta, Pinela, Pinola.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltura interessa solo la zona dei colli Euganei. Entra nella composizione delle DOC *Bagnoli* e *Colli Euganei*, in varie tipologie.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio mediamente espanso, sublanuginoso, di colore verde biancastro con margini rosei.

Foglia adulta di medie dimensioni, pentagonale, trilobata. Seno peziolare a V aperto, seni laterali superiori ad U-V poco profondi, quelli inferiori, se presenti, appena accennati. Lembo piano e carnoso, poco bolloso.

Grappolo medio o piccolo, di forma tronco-conica, corto, tozzo, sovente provvisto di un'ala, molto compatto.

Acino medio, sferoidale o leggermente obovoide per l'elevata compressione. Buccia poco pruinosa, sottile e poco consistente, trasparente, di colore giallo rosato o dorato. Polpa di sapore neutro, dolce.

Fenologia

Germogliamento: medio o leggerm. anticipato Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici			
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è abbondante e costante; viene allevata soprattutto a Guyot in terreni collinari, argilloso-marnosi, ben esposti e ventilati.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

È una varietà che, a causa della buccia fine, è particolarmente sensibile a marciume acido e botrite. Leggermente sensibile all'oidio, presenta invece una media sensibilità alla peronospora. Privilegia una localizzazione in ambienti soleggiati e arieggiati. Molto sensibile alla tignola, mentre si dimostra mediamente tollerante nei confronti degli altri parassiti animali.

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
14,5-19	2,9-3,3	5,0-8,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno utilizzato esclusivamente per la vinificazione, mai in purezza ma in uvaggi con altri a bacca bianca locali.