



Pinot bianco

Origine e cenni storici

Per molto tempo è stato confuso con lo *Chardonnay* (Molon, 1906) assieme al quale era propagato e distribuito con l'aggettivo di verde. È una mutazione chimerica del *Pinot nero* o *Pinot grigio*, dai quali si distingue nettamente solo dopo l'invaiaatura. In Francia, in Germania e nelle regioni italiane con ridotta disponibilità termica si è diffuso in modo abbondante proprio per la sua precocità di maturazione.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Pinot bianco verde, Pinot verde (in Italia).

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Tradizionalmente viene coltivato in Trentino Alto Adige, Lombardia, Veneto e Friuli. Entra come componente principale in numerose DOC, tra le quali, *Franciacorta, Alto Adige, Trentino, Breganze, Colli Euganei, Valdadige, Colli orientali del Friuli, Collio, Friuli Grave, Friuli Isonzo*. Spesso, per la sua sensibilità alle avversità, viene sostituito dallo *Chardonnay*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso, di colore verde biancastro con orlo leggermente carminato.

Foglia adulta medio-piccola, pentagonale, tondeggiante, quasi intera a volte anche trilobata. Lembo leggermente a gronda con i lobi quasi mancanti piegati a gronda con bordi rivolti verso il basso.

Grappolo piccolo, medio-piccolo, cilindrico, spesso con ala molto sviluppata, compatto.

Acino piccolo, sferoidale. Buccia scarsamente pruinoso, sottile, tenera, colore giallo dorato, punteggiata. Sapore semplice, molto dolce e poco acido.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: medio-precocce

Invaiaatura: media

Maturazione: medio-precocce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Molto sensibile alla clorosi ferrica, acinellatura dolce e verde		

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

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno di buon vigore produttivo, predilige i terreni collinari tendenzialmente leggeri, permeabili. Non sopporta contenuti elevati di calcare attivo. Può manifestare in certi casi gravi clorosi ferriche. Questo fattore limitante può essere aggirato adottando opportuni portinnesti. Non sopporta i microclimi piovosi per la sua sensibilità alla botrite. Si adatta molto bene a potature corte e forme di allevamento ad alta densità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile a peronospora, oidio, botrite e marciume acido, molto sensibile all'escoriosi. Sensibile alla flavescenza dorata. Scarsa resistenza al freddo invernale, media alle gelate primaverili ed al vento.

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
17-21	3,10-3,40	4,5-6,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione, viene impiegato per la produzione di bianchi fermi e spumanti. Per quest'ultimi sono idonei soprattutto i climi freschi che inducono a mantenere l'acidità a livelli ottimali. In climi più caldi subisce crolli dell'acidità durante la maturazione. Si ottiene un vino giallo paglierino poco carico, profumato con sentori di frutti bianchi e tropicali, banana e ananas, spesso con pregevoli evoluzioni in sentori di erbe aromatiche di montagna. In bocca è di buona struttura, ma a volte, per scarsa acidità, piatto, con gradevole persistenza amara.