



Pinot nero

Origine e cenni storici

È il capostipite della famiglia dei Pinots, quindi originario della Francia e in particolare delle zone viticole di Borgogna e Champagne. Probabilmente è l'*Elvanacea piccola* di Plinio. Il *Pinot nero* ha una grande variabilità intervarietale, tale da giustificare differenze morfologiche ed ampelografiche macroscopiche. Sono stati descritti anche forme con una maggiore concentrazione di antociani nella buccia (*Tête de negre*). Le prime notizie della coltivazione del *Pinot nero* in Italia risalgono al 1747, per opera del friulano Lodovico Bertoli.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Blauburgunder, Borgogna nera, Borgogna rosso, Spätburgunder.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È praticamente coltivato in tutte le regioni viticole del mondo, tranne in quelle più calde. In Italia è diffuso soprattutto nel nord, poco presente nel resto della penisola essendo tipico dei climi nordici. Entra in numerose DOC e DOGC delle regioni dell'Italia del nord, come per esempio *Valle d'Aosta, Franciacorta, Oltrepò Pavese, Alto Adige, Trento, Bagnoli, Brenganze, Colli di Conegliano, Colli Euganei, Garda orientale, Valdadige.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio mediamente espanso, cotonoso, di colore biancastro.

Foglia adulta di medie dimensioni, cordiforme, generalmente trilobata. Lembo leggermente a coppa con lobi leggermente a gronda.

Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto.

Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente, di colore blu-nero, zuccherino, a sapore semplice.

Sono riconoscibili due biotipi fondamentali di *Pinot nero*: quello cosiddetto fine dal quale si sono ottenuti molti cloni per vini rossi e quello produttivo, diffuso soprattutto in Champagne.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: precoce

Invaiaura: precoce

Maturazione: precoce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Clorosi ferrica e acinellatura verde e dolce, a volte ha problemi di disseccamento del rachide		
	alta	media	bassa
Vigoria			X
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

Di produzione abbastanza abbondante e costante anche se talvolta è soggetto a colatura. Anche se i vini sia rossi che bianchi (spumanti) di migliore qualità si ottengono rispettivamente in terreni argillosi e marnosi, predilige terreni collinari, freschi di media o scarsa fertilità. Con portinesti adatti offre ottimi prodotti anche in terreni argillo-calcarei. Predilige climi con buona escursione termica, soprattutto durante la maturazione. Produce bene su forme di allevamento espanse, tipo casarsa, anche se notevoli risultati si hanno su guyot e cordone speronato ad alte densità. Per la produzione di rossi diventa indispensabile il *terroir*, in quanto se troppo caldo surmatura e perde in finezza, se troppo freddo accumula poco colore.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Elevata sensibilità alla botrite, marciume acido ed escoriosi, sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla peronospora, tollerante al mal dell'esca. Sensibile alla flavescenza dorata. Buona adattabilità alle gelate primaverili, vento e siccità. In terreni in cui sono squilibrati i rapporti salini può dare origine a problemi di disseccamento del rachide.

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	3,15-3,55	5,5-8,5	300-900	2200-3000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vinificato in rosso, in bianco da fermo e per base spumante.

In rosso produce un vino non molto carico di colore, fragrante straordinariamente elegante, ricco di profumi fruttati (frutti rossi di sottobosco) e notevoli speziature (fieno, tabacco, cannella).

In bianco fornisce vini strutturati, morbidi e vellutati di buona freschezza. Notevoli note fruttate arricchite da sfumature selvatiche. Ottimo per produrre basi per vini metodo classico.