Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

Pinot Regina

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Nome: Pinot Regina N.

Codice: 911

Sinonimi ufficiali:

Data di ammissione: 9/06/2020, decreto pubblicato sulla G.U. 152 del 17/06/2020

2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della variet? al Registro Nazionale, presso il MIPAAF, 2020

2.1. Descrizione

La varietà è stata descritta in Ungheria a Poloske a cura dell Ufficio nazionale per la sicurezza della filiera alimentare (NEBIH). 1024 Budapest.Keleti k.U. 24.

I caratteri descrittivi sono quelli dell UPOV.

La varietà è stata posta in osservazione in campo in Italia dal Consorzio Innovazione Vite Soc. Cons.a r.l. in Comune di Rovereto (TN) in due località ad elevata umidità ambientale: Maso Romani (terreno a tessitura franco argillosa) e località Ischia (terreno a tessitura tendenzialmente franca).

La varietà è stata ottenuta in Ungheria per incrocio tra il Pinot nero n. ((parentale maschile) e Petra x BC4 (parentale femminile).

Germoglio (osservazioni su germogli di 10-30 cm.)

001 - Apertura dell apice (30-60 cm) - 5) completa mente aperto

006 - Portamento (prima della legatura) - 3) semi-e retto

007 - Colore del lato dorsale degli internodi - 1) ver de

008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 1) v erde

Foglia giovane (le prime sei foglie dell?apice, alla fioritura)

051 - Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4° foglia) - 2) verde

053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 6) medio elevata

Foglia adulta

065 - Dimensione del lembo - 5) medio

067 - Forma del lembo - 2) cuneiforme

068 - Numero di lobi - 2) tre

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) As sente o molto debole

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 7) elevata

076 - Forma dei denti - 5) misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) ed entrambi i lati convessi (livello 3)

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza - 3) corti

079 - Grado di apertura/sovrapposizione del seno peziolare. - 3) mezzo aperto

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 3) bassa

094 - Profondità dei seni laterali superiori - 3) poco profondo

Infiorescenza

151 - Organi sessuali - 3) stami e gineceo completamente sviluppati

Grappolo

202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) - 5) medio circa 160 mm.

204 - Compattezza - 8) molto compatto

206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 4) medio corto (50-70 mm.)

Acino

220 - Lunghezza - 3) corto circa 13 mm.

221 - Larghezza - 3) stretto circa 13 mm.

223 - Forma - 2) sferoidale

225 - Colore della buccia - 9) blu nero

228 - Spessore della buccia - 3) spessa

231 - Intensità pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla o molto debole

235 - Consistenza della polpa - 1) molle

236 - Sapore particolare - 5) aroma diverso da moscato, foxy o erbaceo

documento generato il 02-12-2020, 11:55

241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

2.2. Fenologia

301 - Epoca di germogliamento - 20-apr (22-apr)

302 - Epoca di fioritura - 3-giu (14-giu)

303 - Epoca di invaiatura - 19-lug (30-lug)

304- Epoca di maturazione fisiologica - 19-set (14-ott)

Dati produttivi (tra parentesi il dato della seconda località)

Fertilità reale (n° infior./germ.) - 1,8

Produzione di uva (g/ceppo) o kg. per metro di tralcio o di cordone - 1.450

502 - Peso medio del grappolo (g) - 100

503 - Peso medio acino (g) -

505 - Tenore in zucchero del mosto (°Brix) - 23,1 (21,3)

508 - pH - 3,39 (3,13)

Acidità totale (g/l) - 4,6 (7,7)

506 - Acidità totale del mosto (acido tartarico) (g/l) 7,1 (5, 96)

Acido malico (g/l) - 1,45 (4,02

2.3. Caratteristiche

Rispetto alla varietà simile Pinot nero n. si differenzia per i seguenti caratteri:

- OIV 053 - Foglia giovane: densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo (4° foglia) - 6) medio elevata. Nel Pinot nero n. è - 3) bassa.
- OIV 075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 7) elevata. Nel Pinot nero n. è - 4) madia bassa.
- UPOV 032 - Grappolo dimensione (escluso peduncolo: -3 piccolo. Nel Pinot nero n. è - 5) medio.

2.4. Utilizzazione

Per vinificazione

3. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2010 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2014	31.548	-	-	-

** : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005*