



# Pignolo spano

Schneider A., Boccacci P., Rolle L., Raimondi S., 2014. Pignolo spano ITA360-015 (Pignola). In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X  
 release 23/06/2015, ultimo aggiorn. 17/11/2016 url http://vitisdb.it/accessions/show/15941

## Informazioni gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

## Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte, DISAFA - University of Turin

## Informazioni generali

**nome** Pignolo spano  
**nazione di selezione** Italia  
**provincia di selezione** Biella  
**istituzione custode** Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR  
**collezione** Grinzane Cavour  
**codice** ITA360-015  
**regione di selezione** Piemonte  
**località di selezione** loc. Casa del bosco, Sostegno

## Varietà & clone

**tipo di origine** spontanea  
**specie** Vitis vinifera  
**varietà** Pignola  
**clone** non disponibile  
**trueness to type** accertato con rilievi morfologici e microsatelliti  
**genere** Vitis  
**sub specie** sativa  
**codice della varietà** IVD-var\_274

## Trueness to type

### True-name

confermato **si**

### Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **accertato**

### ►bibliografia correlata (1)

| autori                                | anno | titolo               | rivista | citazione            |
|---------------------------------------|------|----------------------|---------|----------------------|
| Schneider A., Mannini F., Raimondi S. | 2006 | Vitigni del Piemonte |         | Ed. Regione Piemonte |

### Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **accertato**

loci confrontati n.d.

loci identici n.d.

discrepanze n.d.

## Profilo microsatellite standardizzato

| loci:       | loci predefiniti ( 9 ) |     |       |     |       |     |        |     |         |     |         |     |        |     |        |     |        |     |
|-------------|------------------------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|---------|-----|---------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|
|             | VVS2                   |     | VVMD5 |     | VVMD7 |     | VVMD27 |     | VrZAG62 |     | VrZAG79 |     | VVMD25 |     | VVMD28 |     | VVMD32 |     |
| locus SSR:  | A1                     | A2  | A1    | A2  | A1    | A2  | A1     | A2  | A1      | A2  | A1      | A2  | A1     | A2  | A1     | A2  | A1     | A2  |
| allele:     | A1                     | A2  | A1    | A2  | A1    | A2  | A1     | A2  | A1      | A2  | A1      | A2  | A1     | A2  | A1     | A2  | A1     | A2  |
| dimensione: | 155                    | 155 | 231   | 235 | 253   | 263 | 181    | 189 | 194     | 194 | 251     | 259 | 240    | 242 | 237    | 239 | 241    | 263 |

## Immagini



germoglio



foglia





grappolo



acino

## Ampelografia

| OIV   | descrizione  | valore |   | immagini |
|-------|--|--------|---|----------|
|       |  |        |   |          |
| 001   | Giovane germoglio: apertura dell'apice   | 5      | completamente aperto  |          |
| 003   | Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice             | 1      | nulla o molto bassa   |          |
| 004   | Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice   | 5      | media   |          |
| 006   | Germoglio: portamento (prima della legatura)   | 1      | eretto  |          |
| 007   | Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi   | 2 / 3  | verde e rosso / rosso   |          |
| 008   | Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi  | 1 / 2  | verde / verde e rosso   |          |
| 016   | Germoglio: numero di viticci consecutivi   | 1      | 2 o meno  |          |
| 051   | Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)                                     | 1 / 2  | verde / giallo  |          |
| 053   | Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)  | 5 / 7  | media / elevata   |          |
| 067   | Foglia adulta: forma del lembo   | 3      | pentagonale   |          |
| 068   | Foglia adulta: numero dei lobi   | 3      | cinque  |          |
| 070   | Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore             | 2      | solo al punto peziolare   |          |
| 072   | Foglia adulta: depressioni del lembo   | 1      | assenti o molto deboli  |          |
| 074   | Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale  | 1      | piano   |          |
| 075   | Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo  | 5      | media   |          |
| 076   | Foglia adulta: forma dei denti   | 2      | entrambi i lati rettilinei  |          |
| 079   | Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare                          | 3 / 5  | aperto / chiuso   |          |
| 080   | Foglia adulta: forma della base del seno peziolare   | 2 / 3  | a parentesi graffa (I) / a V                                      |          |
| 081-1 | Foglia adulta: denti del seno peziolare  | 9      | presenti  |          |
| 081-2 | Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura  | 1      | non delimitata  |          |
| 083-2 | Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori   | 9      | presenti  |          |
| 084   | Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo | 5 / 7  | media / elevata   |          |
| 087   | Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo       | 3      | bassa   |          |
| 094   | Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori  | 5      | medio   |          |
| 151   | Fiore: organi sessuali   | 3      | stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato |          |
| 152   | Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza  | 2      | 3° e 4° nodo  |          |
| 202   | Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)   | 5      | medio   |          |
| 204   | Grappolo: compattezza  | 7      | compatto  |          |
| 206   | Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale  | 3      | corto   |          |
| 208   | Grappolo: forma  | 1      | cilindrico  |          |
| 209   | Grappolo: numero di ali del grappolo principale  | 1 / 2  | assenti / 1 - 2 ali   |          |

|     |  |   |                      |   |
|-----|--|---|----------------------|---|
|     |  |   |                      |  |
| 220 | Acino: lunghezza   | 5 | medio                |  |
| 221 | Acino: larghezza   | 5 | medio                |   |
| 223 | Acino: forma   | 2 | sferoidale           |   |
| 225 | Acino: colore della buccia                                   | 6 | blu nero             |   |
| 231 | Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa | 1 | nulla o molto debole |   |
| 235 | Acino: consistenza della polpa                               | 1 | molle                |   |
| 236 | Acino: particolarità dell'aroma                              | 1 | nessuna              |   |
| 241 | Acino: sviluppo dei vinaccioli                               | 3 | completo             |   |

### Ampelometria

#### OIV

nessun descrittore presente per Pignolo spano

#### Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Pignolo spano

### Fenologia & produzione

| OIV | descrizione                                 | valore |         |
|-----|---|--------|---------|
|     |   |        |         |
| 301 | Epoca di germogliamento                     | 3      | precoce |
| 303 | Epoca d'inizio dell'invaiaura               | 5      | medio   |
| 304 | Epoca di maturazione fisiologica dell'acino | 5      | media   |

### Vegeto-produttivo

| sesto di impianto e forma di allevamento | valore | deviazione standard | numero di anni |
|--|--------|---------------------|----------------|
|  |        |                     |                |
| Forma di allevamento                     |        |                     |                |
| Sistema di potatura                      |        |                     |                |
| Distanza sulla fila (m)                  | 1.000  |                     |                |
| Distanza tra le file (m)                 | 2.800  |                     |                |

| vigore  | valore  | deviazione standard | numero di anni |
|---|---------|---------------------|----------------|
|   |         |                     |                |
| Peso medio tralcio (g)                                | 143.000 | 28.000              | 3              |
| Peso legno di potatura per pianta (kg)                | 0.990   | 0.190               | 3              |
| Peso legno di potatura per metro di filare (kg)       | 0.990   | 0.190               | 3              |
| Numero germogli/tralci per pianta (numero/pianta)     | 6.900   | 2.500               | 3              |
| Numero germogli/tralci per metro di filare (numero/m) | 6.900   | 2.500               | 3              |

| fertilità  | valore | deviazione standard | numero di anni |
|--|--------|---------------------|----------------|
| Numero infiorescenze per germoglio alla fioritura (numero/germoglio) | 1.500  | 0.200               | 3              |

| quantità produzione                                 | valore  | deviazione standard | numero di anni |
|---|---------|---------------------|----------------|
| Peso di 100 acini (g)                               | 241.000 | 10.300              | 3              |
| Peso medio grappolo (g)                             | 282.400 | 25.500              | 3              |
| Numero grappoli per pianta (numero/pianta)          | 10.500  | 3.100               | 3              |
| Diametro acino (media di 25 acini) - larghezza (mm) | 16.600  | 1.400               | 1              |
| Diametro acino (media di 25 acini) - lunghezza (mm) | 17.300  | 1.300               | 1              |
| Produzione per pianta (kg/ceppo)                    | 3.010   | 1.170               | 3              |
| Produzione per metro di filare (kg/m)               | 3.010   | 1.170               | 3              |
| Produzione per ettaro (t/ha)                        | 10.740  | 4.190               | 3              |

| qualità produzione                   | valore                      | deviazione standard | numero di anni  |
|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------|
| Acidità titolabile del mosto (g/l)   | 7.700                       | 0.300               | 3               |
| Antociani nella polpa? (si/no)       | <input type="checkbox"/> no | non disponibile     | non disponibile |
| pH (pH)                              | 3.190                       | 0.070               | 3               |
| Tenore in zucchero del mosto (°Brix) | 22.300                      | 1.100               | 3               |

### Polifenoli uve

| antociani acilati                    | buccia (mg/kg) (dev.st) | vinacciolo (mg/kg) (dev.st) | polpa (mg/kg) (dev.st) |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
| petunidina monoglucoside p-cumarato  | 1.77                    |                             |                        |
| peonidina monoglucoside p-cumarato   | 6.50                    |                             |                        |
| cianidina monoglucoside p-cumarato   | 4.85                    |                             |                        |
| malvidina monoglucoside acetato      | 7.19                    |                             |                        |
| petunidina monoglucoside acetato     | 3.64                    |                             |                        |
| delfinidina monoglucoside acetato    | 5.13                    |                             |                        |
| malvidina monoglucoside p-cumarato   | 4.87                    |                             |                        |
| peonidina monoglucoside acetato      | 7.31                    |                             |                        |
| cianidina monoglucoside acetato      | 5.45                    |                             |                        |
| malvidina monoglucoside caffeato     | 0.66                    |                             |                        |
| delfinidina monoglucoside p-cumarato | 2.42                    |                             |                        |

| flavonoli                | buccia (mg/kg) (dev.st) | vinacciolo (mg/kg) (dev.st) | polpa (mg/kg) (dev.st) |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
| campferolo monoglucoside | 22.50                   |                             |                        |
| quercetina monoglucoside | 112.88                  |                             |                        |
| miricetina monoglucoside | 10.07                   |                             |                        |

| acidi idrossicinnamiltartarici | buccia (mg/kg) (dev.st) | vinacciolo (mg/kg) (dev.st) | polpa (mg/kg) (dev.st) |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
| ac. trans feruil tartarico     | 0.00                    |                             |                        |
| ac. cis p-cumariol tartarico   | 3.13                    |                             |                        |
| ac. trans p-cumariol tartarico | 21.01                   |                             |                        |
| ac. trans caffeil tartarico    | 10.19                   |                             |                        |

| antociani monoglucosidi     | buccia (mg/kg) (dev.st) | vinacciolo (mg/kg) (dev.st) | polpa (mg/kg) (dev.st) |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
| delfinidina-3-monoglucoside | 63.71                   |                             |                        |
| petunidina-3-monoglucoside  | 35.32                   |                             |                        |
| cianidina-3-monoglucoside   | 93.74                   |                             |                        |
| malvidina-3-monoglucoside   | 75.76                   |                             |                        |
| peonidina-3-monoglucoside   | 101.15                  |                             |                        |

**Aromi uve**

---

nessun descrittore aromatico presente per Pignolo spano

**Altri descr.**

---

nessun "altro" descrittore disponibile per Pignolo spano

**Accessioni della medesima varietà (1)**

---

- Pignolo spano - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR