

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 27/01/2026, 13:45. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Portacomaro (AT)

I-RAUSCEDO 1

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

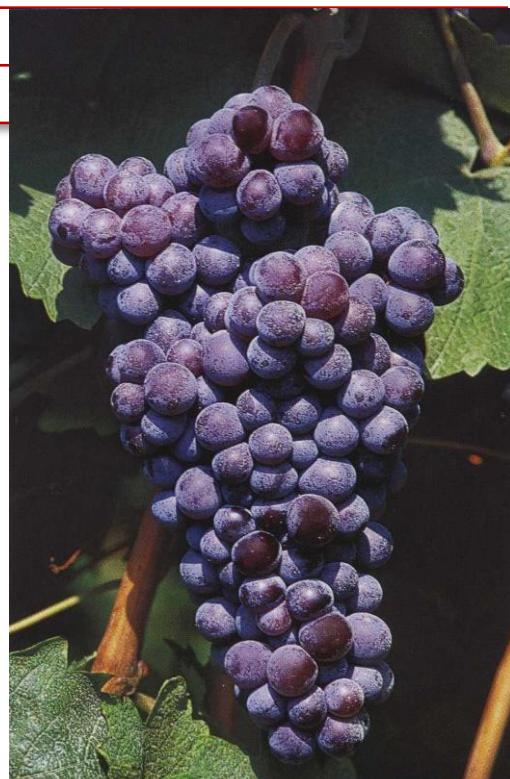
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Maturazione uniforme
- ✓ Produttività buona

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, cilindrico, semicompatto, alato
- ❖ Acino medio, sub-ovale

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

### **CARATTERISTICHE CLONE**

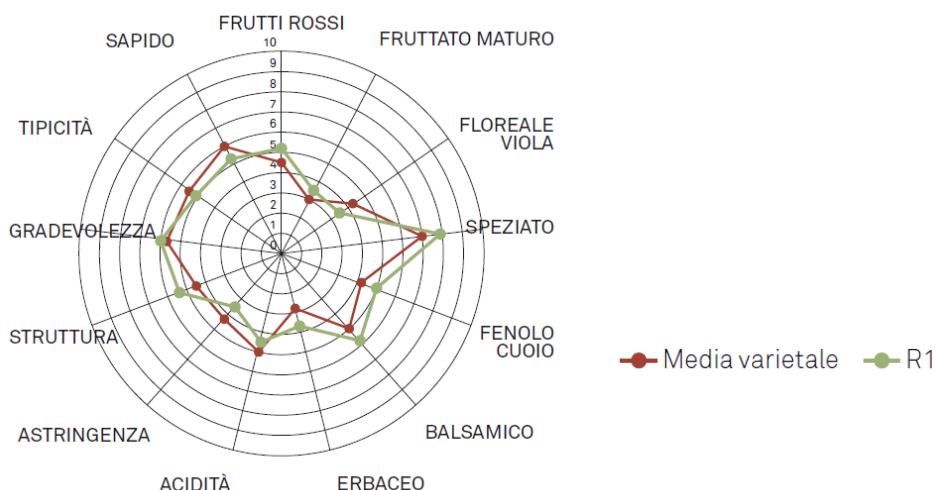
#### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,03
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### **PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino chiaro; aroma fruttato; sapore sapido, gusto persistente, piacevole il retrogusto, equilibrato. Dà vini di discreta tannicità da bersi possibilmente giovani.