GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 05/12/2025, 05:16. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 196 del 23/08/1990

Origine
Castiglione (AT)

I-CVT AT 261

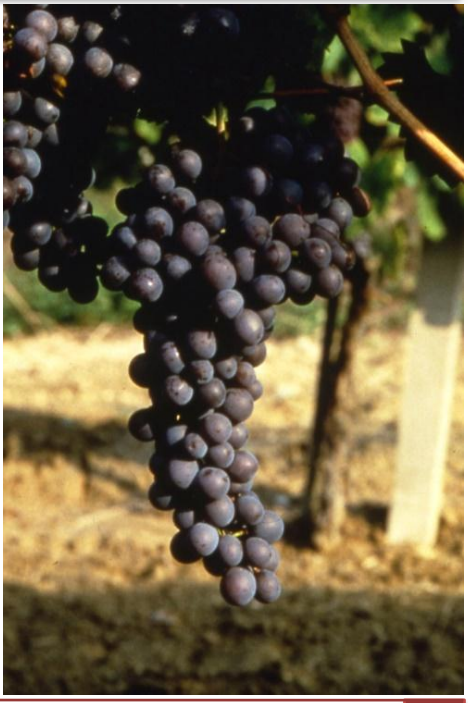
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cuccaro M.to (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione elevata
- ✓ Tolleranza alla muffa grigia del grappolo più che media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-tardiva



IL GRAPPOLO

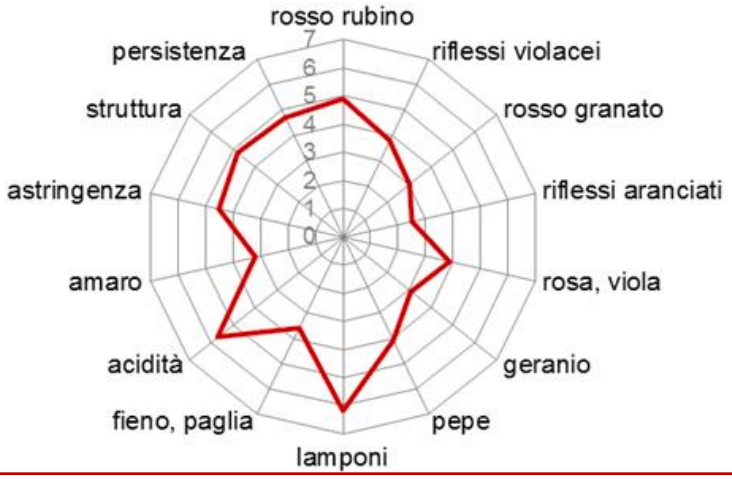
- Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, mediamente compatto, talora alato
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso violetto non uniformemente distribuito

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,70
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	298
Peso medio acino (g)	1,63
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,7
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	9,60
	Ac. Tartarico (g/l)	7,67
	Ac. Malico (g/l)	4,14
VINO	Antociani totali (mg/l)	65 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.950 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino non molto intenso; all'olfatto fiorale e intensamente fruttato con dominanza di note di frutti rossi; al gusto di discreta struttura e adeguata gradazione alcolica, leggermente tannico e gradevolmente acidulo.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986