

GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 14:06. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Media |
| Invaiaatura | 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 CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
| Oidio | - |

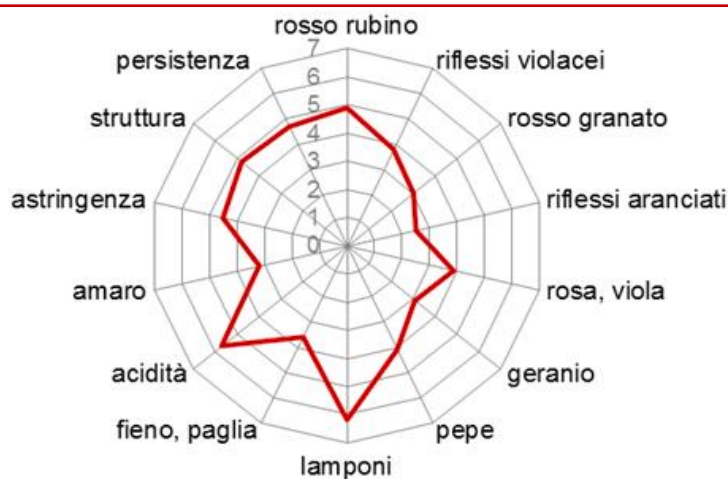
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 florale 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