

GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 29/04/2026, 17:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

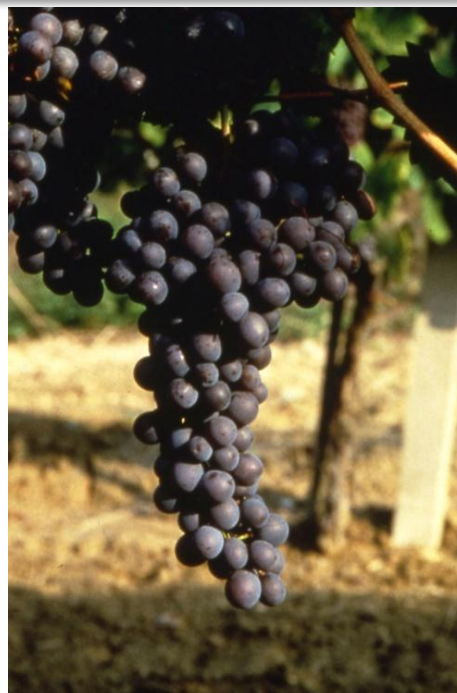
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

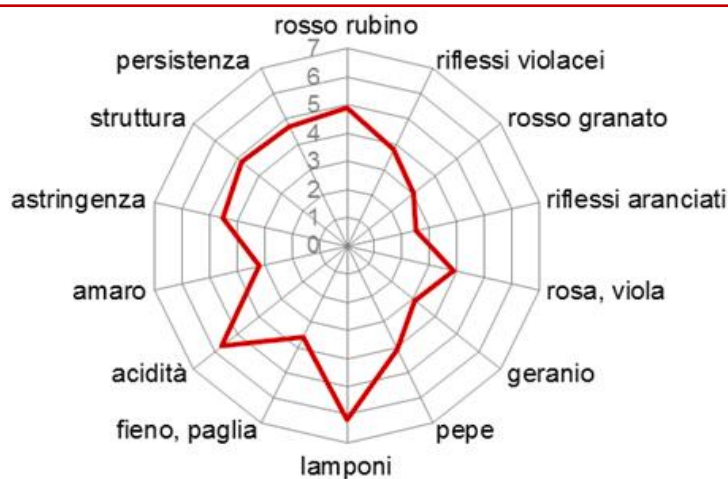
Peso legno potatura (g/ceppo) -

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