

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 12:01. 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

Nizza M.to (AT)

I-CVT AT 275

## 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 medio-elevata

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

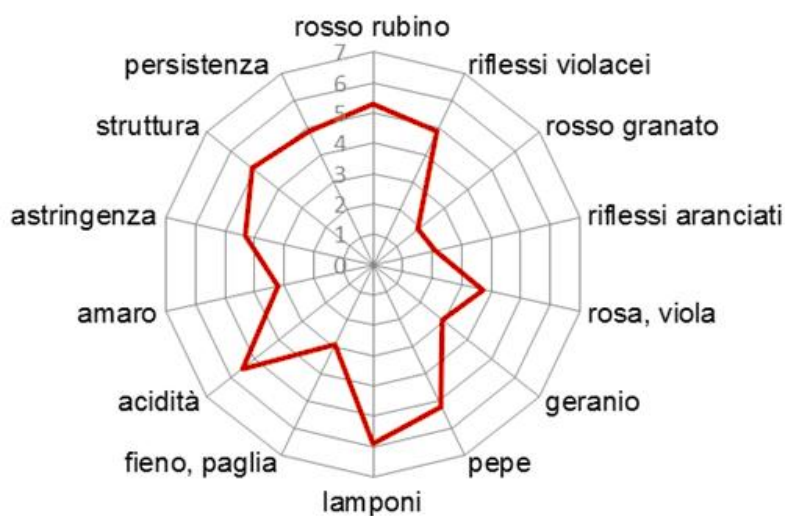
- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, non molto lungo, compatto, talora alato
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso violetto uniformemente distribuito



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	4,10
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	1,63
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,8
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	9,70
	Ac. Tartarico (g/l)	7,58
	Ac. Malico (g/l)	4,37
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	75 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.180 (*)

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino vivace; all'olfatto è intensamente fruttato per le note di frutti rossi e leggermente speziato per il peculiare sentore di pepe; al gusto buon corpo, armonico, giustamente tannico e di acidità equilibrata.

(\*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986