GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:44. 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
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

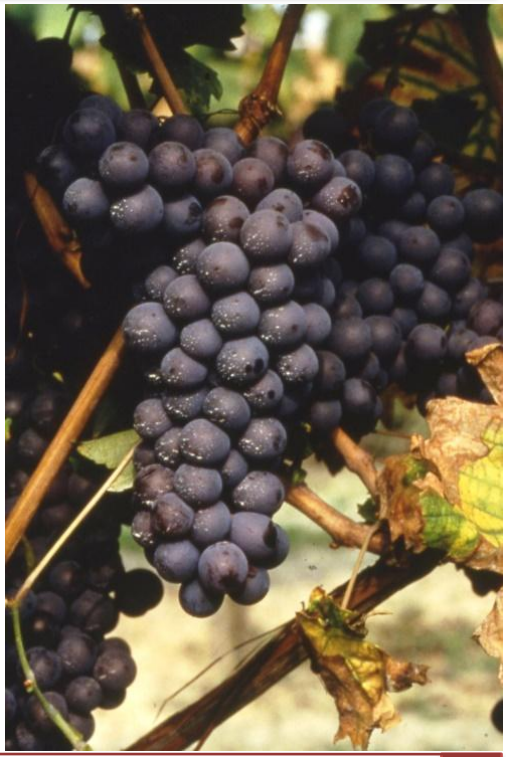
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione medio-elevata

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	-

IL GRAPPOLO

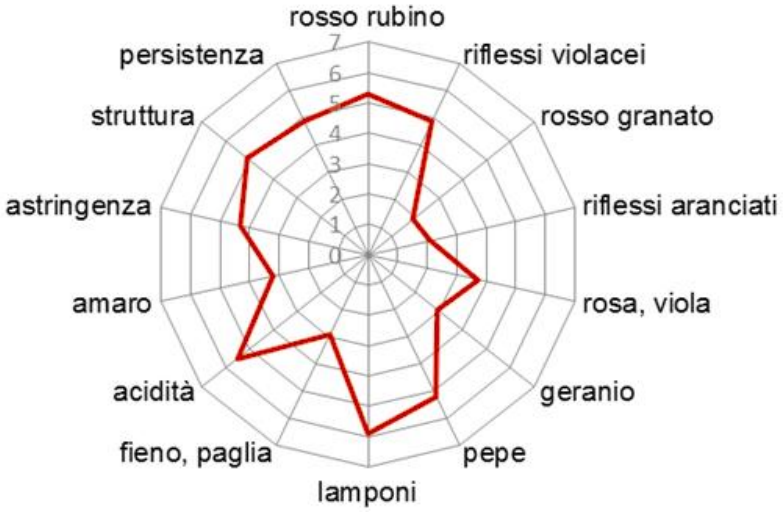
- Grappolo medio-grande, piramidale, non molto lungo, compatto, talora alato
- Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso violetto uniformemente distribuito



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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
VINO	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