

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 27/01/2026, 13:48. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed  
Agricoltura di Alessandria

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Provincia di Alessandria

I-AL-GRI-79

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Carpeneto (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1998-2004

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, cilindrico, allungato, compatto, alato
- ✿ Acino medio-piccolo, di colore violetto scarico poco uniforme

(\*) Il clone possiede un comportamento fenologico nella media varietale.

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE (\*\*)****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	4,00
Numero grappoli/ceppo	10,8
Peso medio grappolo (g)	370
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,6
	pH	2,98
VINO	Acidità totale (g/l)	11,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino scarico; profumo fine e fruttato; mediamente alcolico, al gusto abbastanza armonico ma di medio corpo.

(\*\*) Il clone ha una tolleranza alla muffa grigia del grappolo pari alla media varietale, quindi risulta sensibile nelle annate predisponenti.