

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 08/04/2025, 08:36. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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-87

## 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 medio-elevata
- ✓ Produttività elevata

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i> (*)
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, cilindrico o conico, compatto, alato
- ✎ Acino medio, di colore violetto poco uniforme



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

---

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

Botrite	-
Oidio	-

---

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,5
Numero grappoli/ceppo	10,6
Peso medio grappolo (g)	330
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	11,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino scarico; profumo fine e fruttato; alcolicità adeguata, al gusto leggermente disarmonico, con note tanniche.

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

---