GRIGNOLINO N.

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA (*)
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE (**)
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
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	11,3
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	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.