GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:50. 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. 297 del 22/12/2001

Origine
Cuccaro M.to (AL)

I-CVT 113

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Scurzolengo (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3250
Periodo di osservazione	1996-1998

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Anticipata
Fioritura	Media
Invaiatura	Anticipata
Maturazione	Anticipata

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico allungato, raramente piramidale, compatto, talora con un'ala
- Acino piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso/rosso-violetto uniforme

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	4,20
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	440
Indice di Ravaz	9,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,7
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,72
	Ac. Tartarico (g/l)	7,70
	Ac. Malico (g/l)	2,30
VINO	Antociani totali (mg/l)	50
	Polifenoli totali (mg/l)	1.600

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di media intensità con qualche sfumatura granata; all'olfatto emergono note di rosa e viola, di spezie, in particolare pepe, ma soprattutto note fruttate di lampone; al gusto è giustamente acido, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto.