

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 29/04/2026, 15:22. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Anticipata
Fioritura	Media
Invaiatura	Anticipata
Maturazione	Anticipata

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

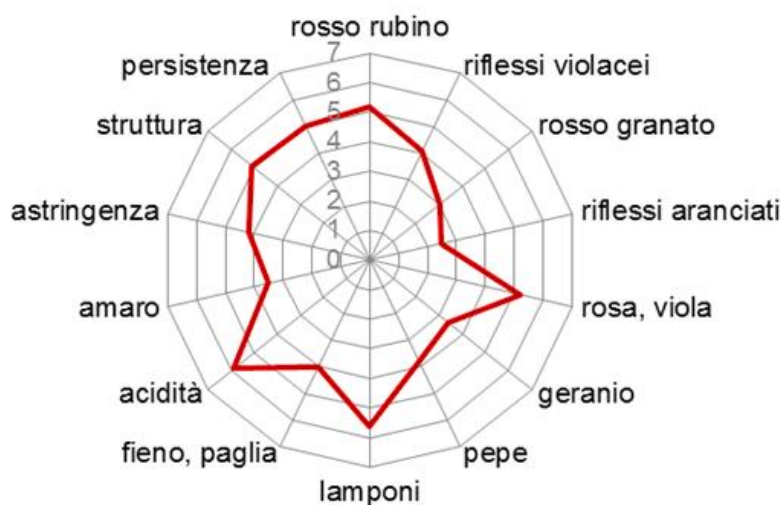
- ✿ Grappolo medio-grande, cilindrico allungato, raramente piramidale, compatto, talora con un'ala
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso/rosso-violetto uniforme



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	18,7
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	9,72
	Ac. Tartarico (g/l)	7,70
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,30
	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.