GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 09:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Loc. Portocomaro (AT)

I-VCR 22

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cascina Odalengo Grande (AL)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: superiore
- ✓ Produttività: media o leggermente inferiore



IL GRAPPOLO

- Grappolo: conico-piramidale e compatto, di peso e dimensioni di poco inferiori alla media
- Acino: medio-piccolo, di forma sferica, con buccia blu-violetta, a maturazione raggiunge colorazione decisamente uniforme rispetto alla media varietale

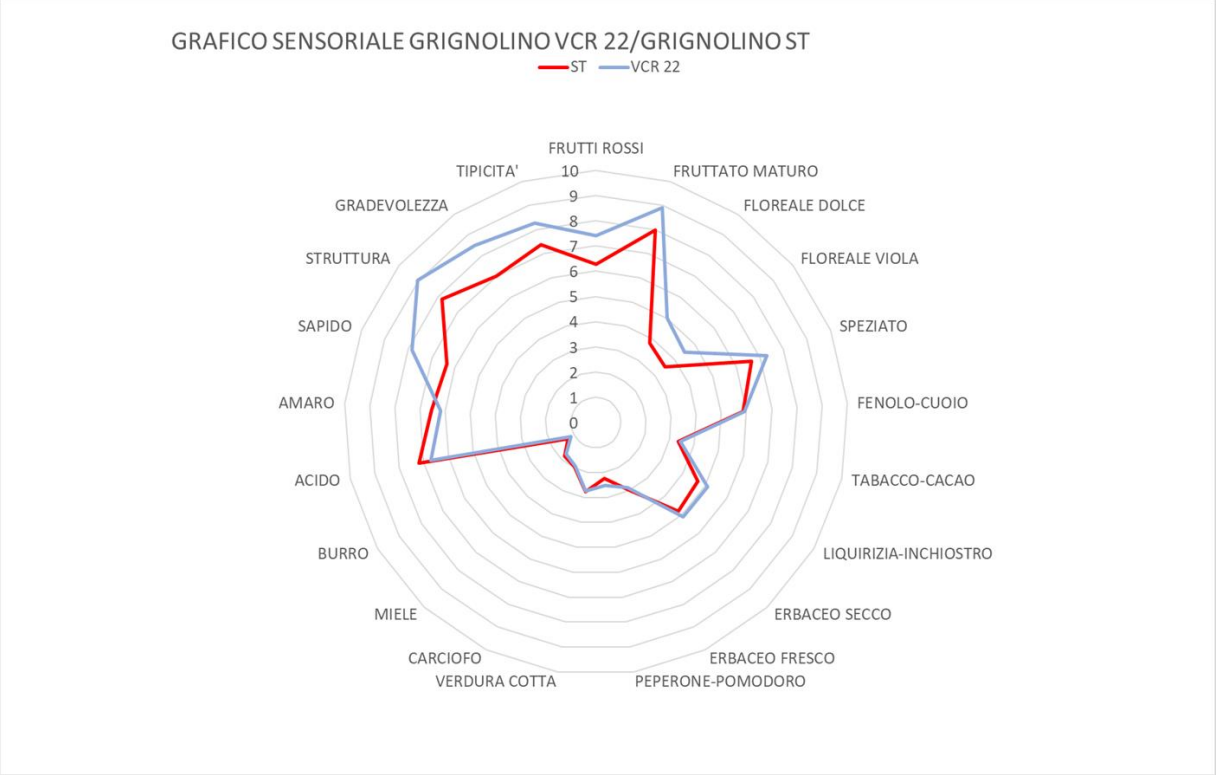
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,79
Oidio	0,64

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	4,12
Numero grappoli/ceppo	12,05
Peso medio grappolo (g)	342
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	851
Indice di Ravaz	4,8

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,32
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	5,64
	Ac. Tartarico (g/l)	5,45
	Ac. Malico (g/l)	1,76
VINO**	Antociani totali (mg/l)	295
	Polifenoli totali (mg/l)	2508

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, ** dati medi relativi alle annate 2016-17



ANALISI SENSORIALE

Da questo biotipo deriva un vino di buon grado alcolico e di colore rosso rubino, con riflessi violacei. I sentori varietali come il fruttato maturo, i frutti rossi e i fiori, risultano esaltati, pur mantenendo un armonico equilibrio d'insieme. In bocca è sapido e ben strutturato, con un retrogusto che rimanda alla liquirizia e al cacao. Ne risulta un vino molto gradevole e tipico.

ATTITUDINE ENOLOGICA

La produttività contenuta, l'equilibrio organolettico d'insieme e la colorazione relativamente intensa, rendono il biotipo adatto ad essere consumato fresco in purezza; può anche essere destinato a periodi di medio affinamento.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di buona vigoria, predilige zone collinari ben ventilate ed esposte al sole; per ottenere un prodotto di elevata qualità se ne consiglia la coltivazione in terreni sabbiosi servendosi di portinnesti vigorosi.