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 25

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: leggermente superiore
- ✓ Produttività: elevata



IL GRAPPOLO

- Grappolo: di forma cilindro-conica, dimensioni e peso superiori allo standard; il carattere semi-compatto lo rende meno soggetto a fenomeni di marciume acido e botrite
- Acino: medio, sferico, con buccia pruinosa e bluastra, a colorazione più omogenea rispetto allo standard

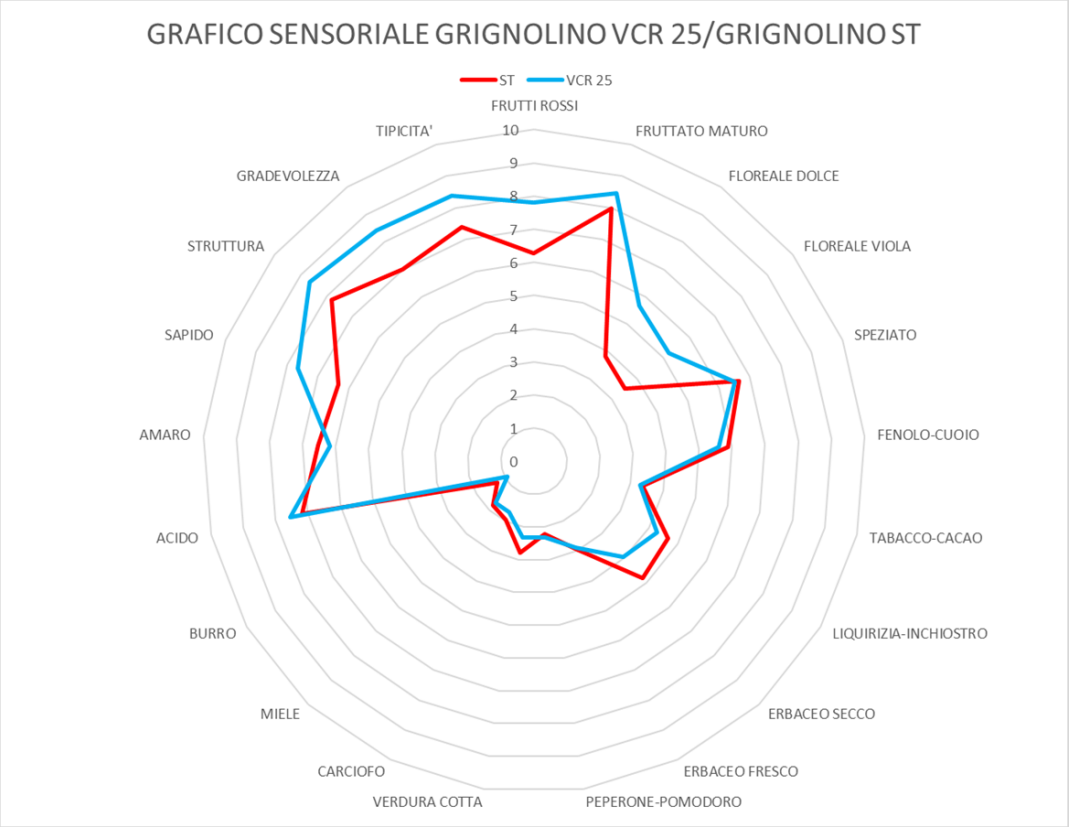
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,65
Oidio	0,64

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	4,87
Numero grappoli/ceppo	12,33
Peso medio grappolo (g)	395
Peso medio acino (g)	1,77
Peso legno potatura (g/ceppo)	1027
Indice di Ravaz	4,6

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	21,79
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	5,88
	Ac. Tartarico (g/l)	5,55
	Ac. Malico (g/l)	2,14
VINO**	Antociani totali (mg/l)	285
	Polifenoli totali (mg/l)	2565

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



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto dal biotipo mostra colorazione rosso rubino particolarmente intensa per la varietà e ottimo grado alcolico. Al naso si presentano intensi gli aromi dei frutti rossi e dei frutti maturi, di giardino fiorito e di spezie; l'insieme è poi arricchito da una caratteristica ma lieve nota erbacea, che dà luogo a un complesso armónico di estrema tipicità e gradevolezza. In bocca, il compendio di acidità e tannini ne fortifica la struttura e la sapidità, qualità che si dissolvono infine in un forte richiamo di freschezza.

ATTITUDINE ENOLOGICA

Il biotipo si presta alla produzione di vini leggeri di pronta beva, caratterizzati da intensi profumi e buona acidità; inoltre, è utilizzabile in taglio con vini dotati di maggiore intensità colorante, come Barbera e Freisa.

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.