

# GRIGNOLINO N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 11:22. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosututore**

**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

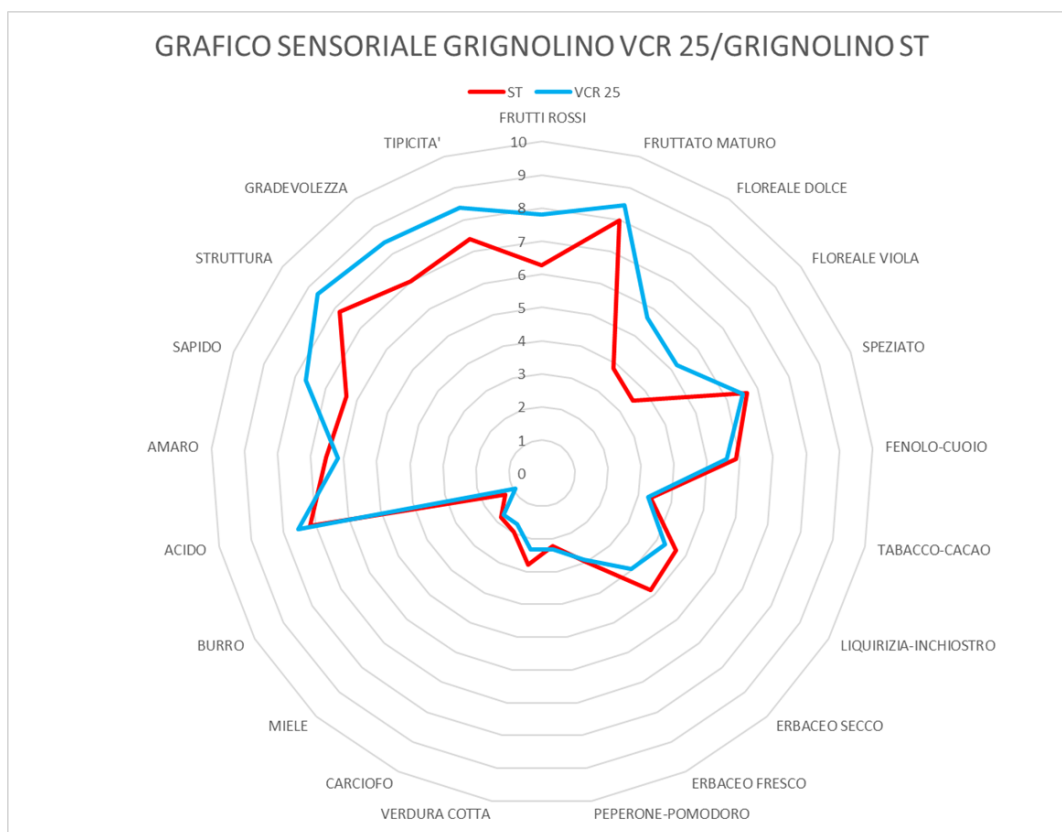
| <i><b>FASE FENOLOGICA</b></i> | <i><b>EPOCA</b></i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento                | II decade Aprile    |
| Fioritura                     | I decade Giugno     |
| Invaiatura                    | I decade Agosto     |
| Maturazione                   | II decade Settembre |

| <i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Botrite  | 0,65                |
| Oidio  | 0,64                |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| 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                 |

|               | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|---------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO*</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 21,79               |
|               | pH                                     | 3,38                |
|               | Acidità totale (g/l)                   | 5,88                |
|               | Ac. Tartarico (g/l)                    | 5,55                |
| <b>VINO**</b> | Ac. Malico (g/l)                       | 2,14                |
|               | 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.