

GRILLO B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:42. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Mazara del Vallo (TP)

I-Regione Sicilia
297

CAMPO DI OMologazione E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Grappolo meno compatto e di peso medio inferiore

✓ Mediamente tollerante all'oidio

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II-III decade Marzo
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

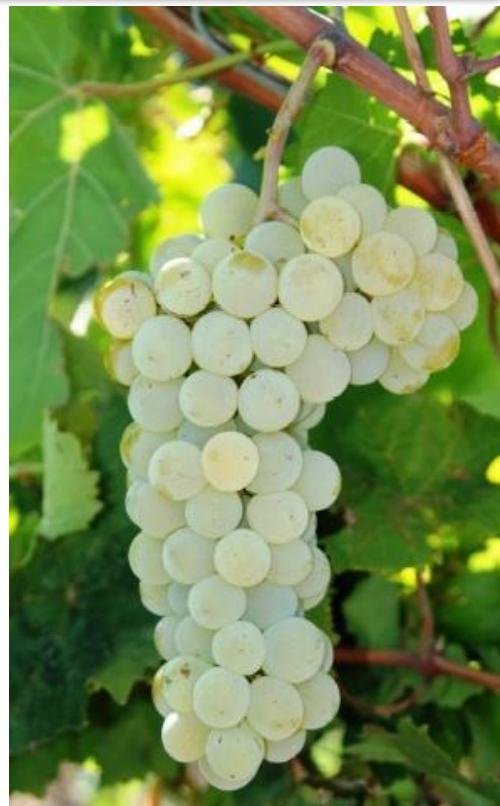
CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

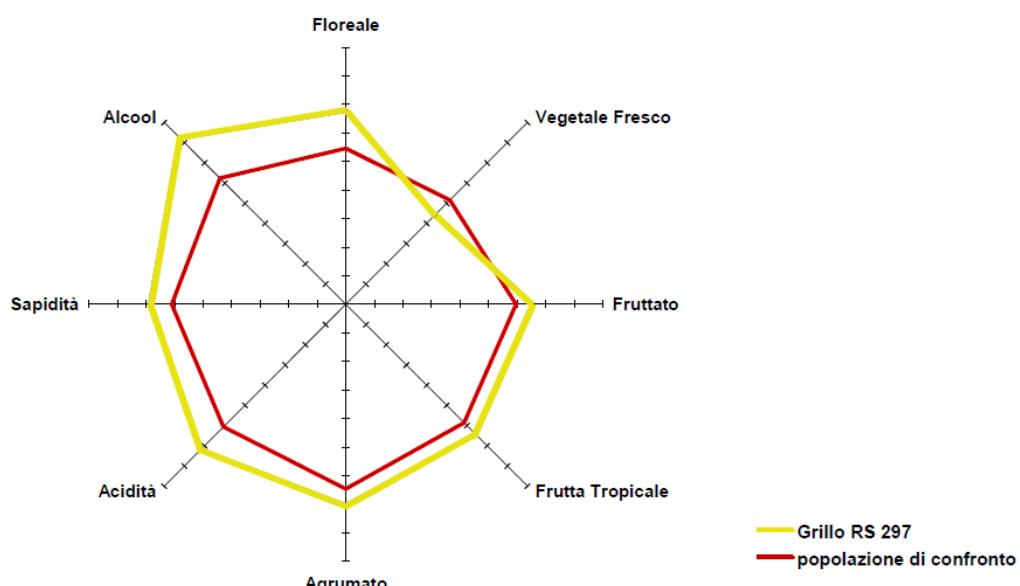
- Grappolo medio, conico a volte cilindrico, da molto spargolo a spargolo, in genere semplice, talvolta alato
- Acino medio-grande, di forma sferoidale; buccia spessa e consistente, poco pruinosa, di colore giallo-dorato



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (*)	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	2,54
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	207,69
Peso medio acino (g)	2,79
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (^o Brix)	24,35
pH	3,29
Acidità totale (g/l)	7,42
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino risulta essere equilibrato, con un profilo aromatico più intenso rispetto alla popolazione di confronto. In particolare, in bocca si distingue per l'acidità e la sapidità; al naso risulta più complesso, con caratteristiche note floreali e di frutta tropicale.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento.