

GRILLO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:06. CREA/SNCV ©2011-2026.

COSUTTORE

Vivaio Federico Paulsen – Centro Regionale per il
Vivaismo (PA)



Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Marsala (TP)

I-VFP 91

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monreale (PA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2747
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio superiore
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Produttività superiore

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento III decade Marzo

Fioritura III decade Maggio -
I decade Giugno

Invaiatura II-III decade Agosto

Maturazione II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite -

Oidio -

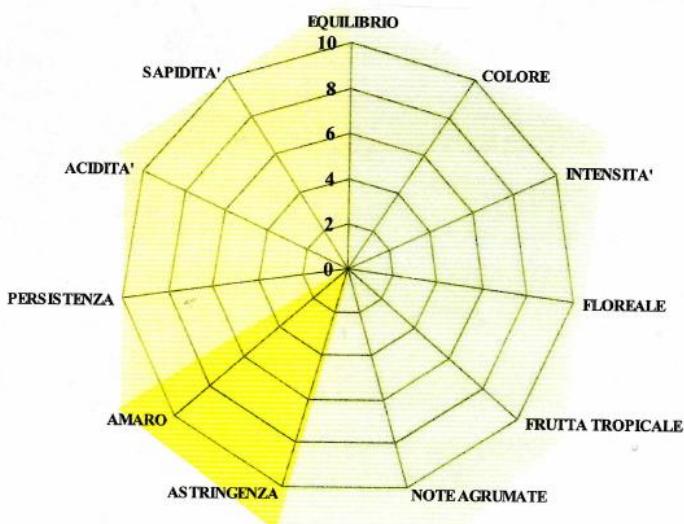
IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindrico, con 1-2 ali,
mediamente spargolo, con peduncolo corto
- Acino medio, sferico o schiacciato ai poli,
raramente ellittico, con buccia di colore
verde-giallo

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	4,95
Numero grappoli/ceppo	13,7
Peso medio grappolo (g)	360
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	4,47

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (°Brix)	23,37
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	6,26
Ac. Tartarico (g/l)	4,68
Ac. Malico (g/l)	0,97

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino di colore giallo con riflessi verdognoli, si caratterizza per un potenziale aromatico talvolta molto intenso ed intrigante che va dal floreale alla frutta candita.

In bocca l'ampiezza è supportata da un'acidità che nella maggior parte dei casi risulta persistente ed armonica. L'equilibrio complessivo è perfetto: intenso, variegato e allo stesso tempo fine ed elegante.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il Grillo è una varietà coltivata soprattutto nella zona occidentale della Sicilia, tra le più adatte per la produzione del "Marsala", grazie alla sua attitudine ad accumulare gli zuccheri.