

# GRILLO B.

Documento aggiornato al: 16/04/2026, 19:56. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosuitore**

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 92**

## **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**

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Produzione inferiore

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiaura	II-III decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**

## **CLONE**

## **CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

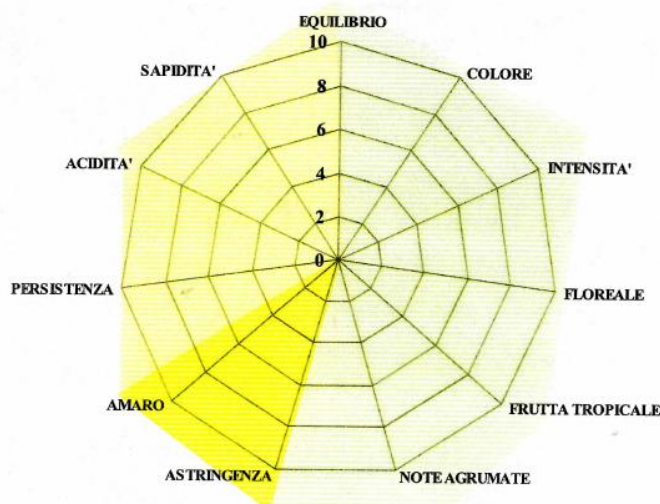
## **IL GRAPPOLO**

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

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,50
Produzione per ceppo (Kg)	3,09
Numero grappoli/ceppo	11,8
Peso medio grappolo (g)	260
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.015
Indice di Ravaz	3,05

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	24,98
	pH	3,39
	Acidità totale (g/l)	5,85
	Ac. Tartarico (g/l)	4,03
	Ac. Malico (g/l)	0,91

## **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.