GRILLO B.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:49. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
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
Invaiatura	II-III decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

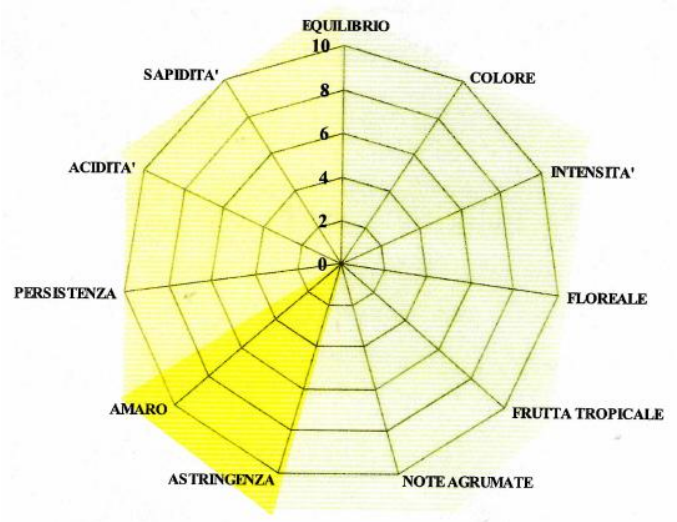
IL GRAPPOLO

- 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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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.