GRILLO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine Marsala (TP)

I-VCR 475

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

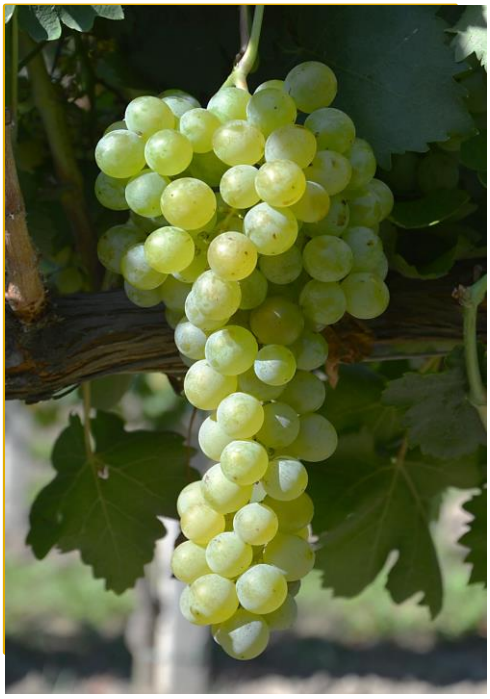
Ubicazione	Az. Agr. Lipetri Bros & C.- Menfi (AG)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2016-2018

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: buona
- ✓ Fertilità: buona
- ✓ Produttività: superiore alla media

IL GRAPPOLO

- Grappolo: Il grappolo è di forma conica e tendenzialmente spargolo, ha peso e dimensioni superiori alla media
- Acino: L'acino è sferico e di dimensioni leggermente inferiori alla media, ha buccia spessa di colore giallo-dorato, poco pruinosa



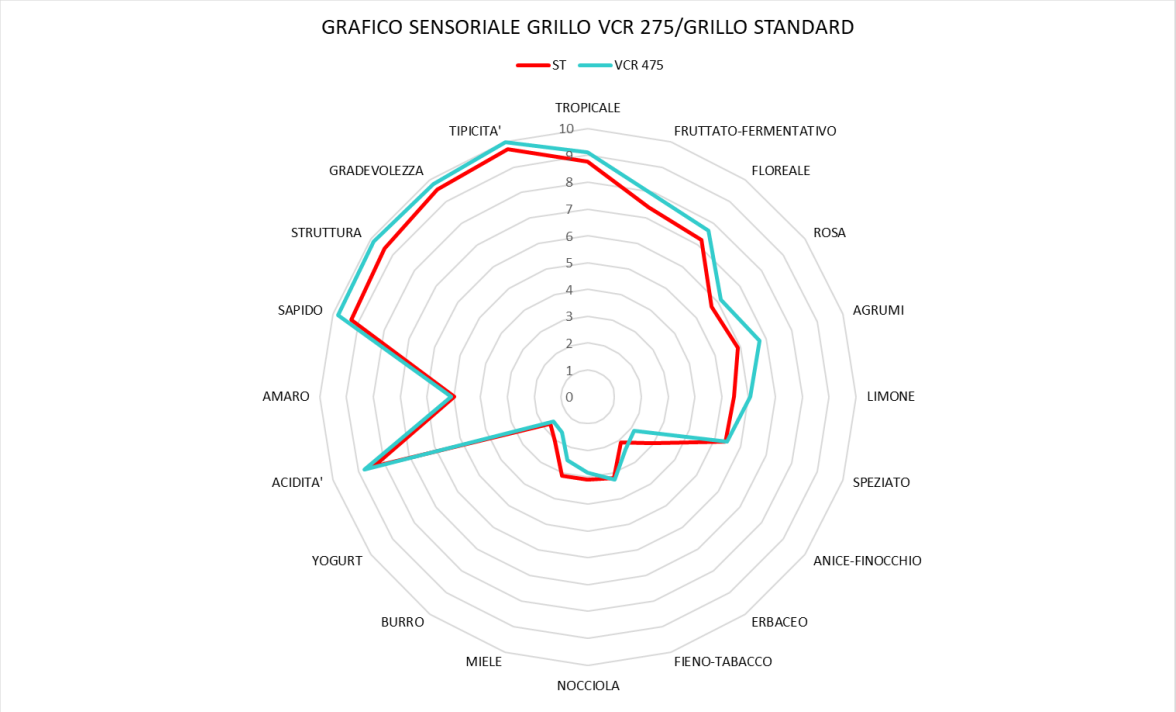
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,31
Oidio	0,43

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	4,01
Numero grappoli/ceppo	12,9
Peso medio grappolo (g)	312
Peso medio acino (g)	4,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	941
Indice di Ravaz	4,26

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,21
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,16
	Ac. Tartarico (g/l)	5,01
	Ac. Malico (g/l)	1,11

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal biotipo selezionato è di colore giallo paglierino, acidità media e grado alcolico leggermente inferiore. Il corredo aromatico rispecchia le tipicità varietali: al naso si caratterizza per dei toni agrumati ben rappresentati; più lievi, ma chiaramente distinguibili, le note floreali e di frutti maturi. Al palato risulta di eccellente sapidità e struttura, caratteristiche che concorrono ad aumentarne la piacevolezza e la persistenza. Nel complesso si rivela molto gradevole e fresco.

Il biotipo risulta particolarmente indicato per la produzione di vini secchi; inoltre, grazie al grado alcolico sostenuto, si presta al medio-lungo invecchiamento e all'utilizzo, insieme a varietà come Inzolia e Catarratto, per la produzione del Marsala DOC.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno rustico di ottima vigoria; può andare incontro a colatura fiorale in annate caratterizzate da primavere fresche e piovose.