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)

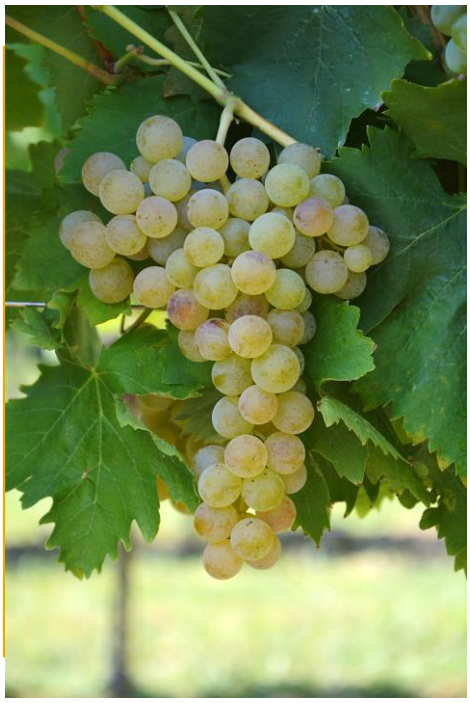
I-VCR 478

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



IL GRAPPOLO

- Grappolo: il grappolo, di forma conica e tendenzialmente spargolo, ha peso leggermente inferiore alla media della popolazione.
- Acino: l'acino, sferico è di colore giallo dorato, ha peso medio e buccia relativamente spessa, con poca pruina.

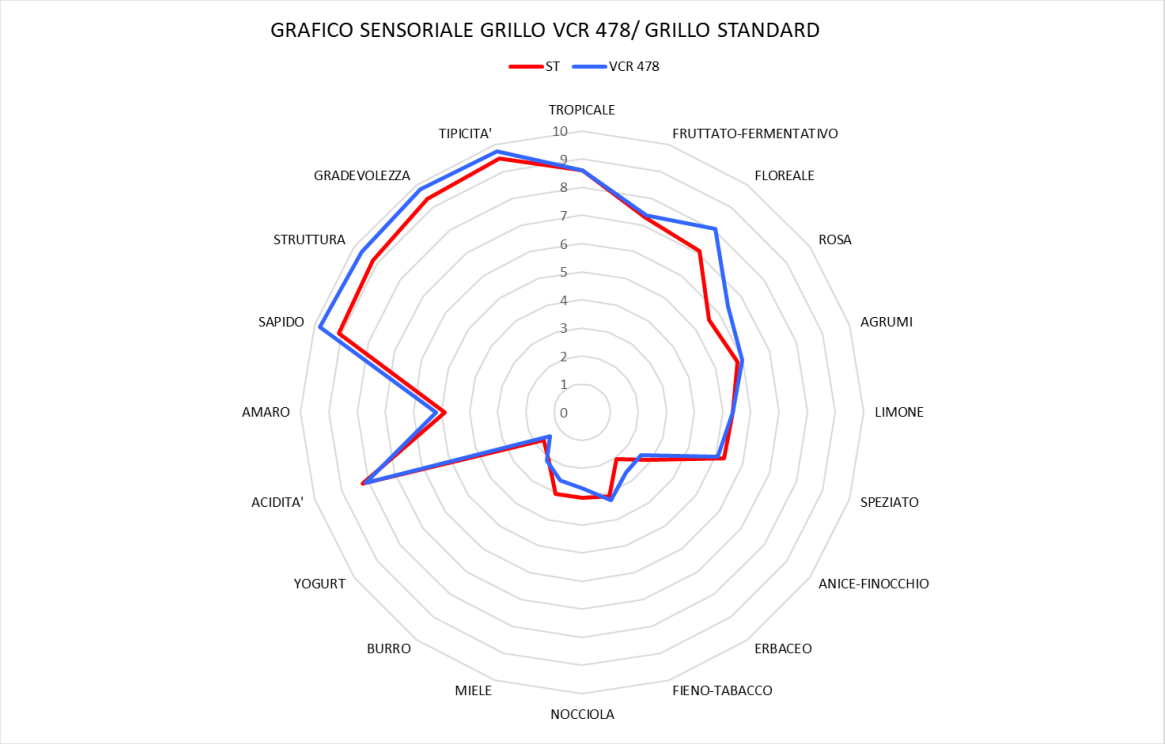
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiatura	I decade giugno
Maturazione	II decade settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,29
Oidio	0,41

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	3,59
Numero grappoli/ceppo	13,2
Peso medio grappolo (g)	271
Peso medio acino (g)	4,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	860
Indice di Ravaz	4,17

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,17
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	5,64
	Ac. Tartarico (g/l)	4,44
	Ac. Malico (g/l)	1,01

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal biotipo selezionato è di colore giallo-paglierino con titolo alcolometrico leggermente inferiore allo standard. Presenta il tipico corredo aromatico della varietà, con particolare risalto delle note di fiori bianchi e in particolare di gelsomino; i sentori fruttati e agrumati conferiscono doti di freschezza ed eleganza al vino. In bocca è di ottima sapidità e struttura, persistente; il finale, leggermente tannico, si traduce in una lieve e piacevole nota amarognola.

Le evidenti note floreali, e il fresco retrogusto che caratterizzano il biotipo, lo rendono particolarmente adatto alla produzione di vini secchi; visto l'importante grado alcolico si presta inoltre al lungo invecchiamento 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.