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)

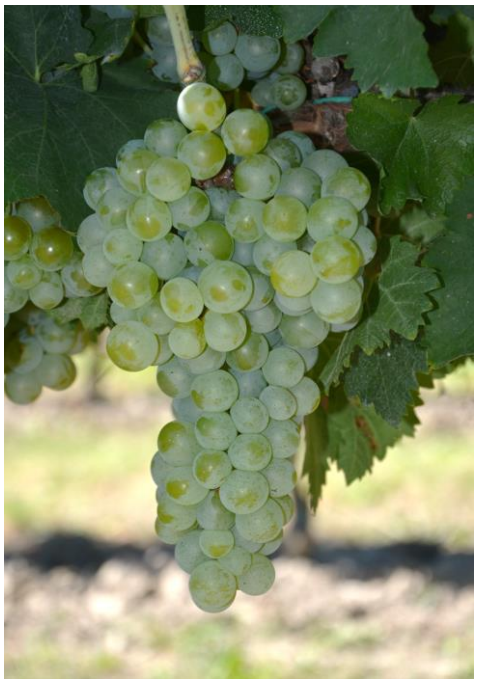
I-VCR 480

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: inferiore alla media
- ✓ Produttività: buona



IL GRAPPOLO

- Grappolo: il grappolo è di forma conico-piramidale e media compattezza, è di peso e dimensioni elevati rispetto al testimone.
- Acino: l'acino è sferico e di dimensioni relativamente contenute, presenta buccia spessa e di colore verde-giallo

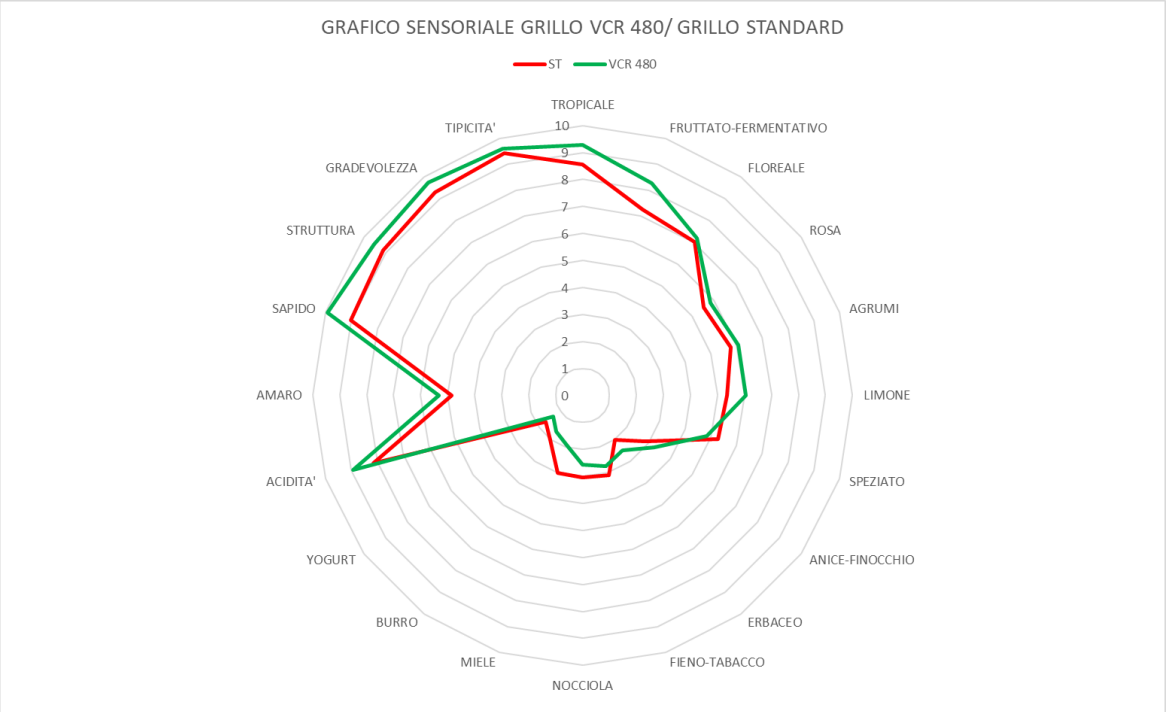
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade maggio
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,32
Oidio	0,40

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	3,90
Numero grappoli/ceppo	12,0
Peso medio grappolo (g)	325
Peso medio acino (g)	4,35
Peso legno potatura (g/ceppo)	888
Indice di Ravaz	4,39

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,51
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,14
	Ac. Tartarico (g/l)	4,79
	Ac. Malico (g/l)	1,02

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottiene un vino di colore giallo paglierino e grado alcolico piuttosto sostenuto. Al naso si caratterizza per l'intensità delle note fruttato-tropicali che lo rendono fragrante e avvolgente. Contribuiscono alla tipicità del biotipo profumi di fiori e sentori agrumati. Al palato si presenta come prodotto di grande struttura e sapidità, dalle sensazioni spiccatamente fresche grazie all'ottima acidità.
Il vino ottenuto dal biotipo selezionato si presta al lungo invecchiamento, ed è indicato per la produzione del Marsala DOC assieme ad Inzolia e Catarratto; i pronunciati sentori fruttati e la freschezza del prodotto lo rendono adatto anche all'utilizzo in purezza per la produzione di vini secchi.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Il Grillo è un vitigno rustico, di buona-ottima vigoria. In annate caratterizzate da primavere fresche e piovose può andare in contro al fenomeno della colatura fiorale.