

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 04:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



Cosuttore

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

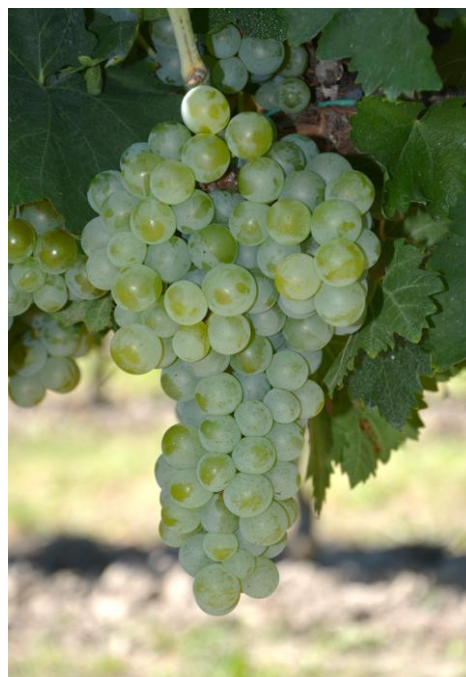
| | |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione | Az. Agr. Lipetri Bros & C.- Menfi (AG) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2016-2018 |

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

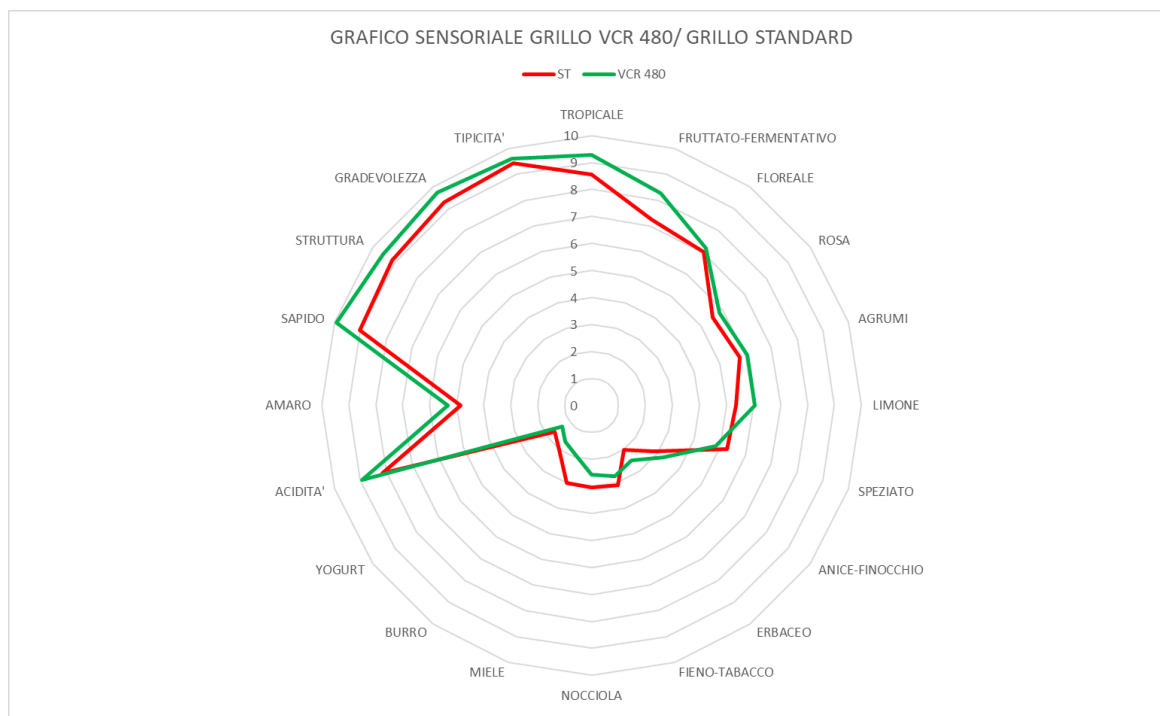


| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade aprile |
| Fioritura | III decade maggio |
| Invaiatura | I decade agosto |
| Maturazione | II decade settembre |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 0,32 |
| Oidio | 0,40 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| 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 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| 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 |



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 primavera fresche e piovose può andare in contro al fenomeno della colatura fiorale.