Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:52. CREA/SNCV ©2011-2025.
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)

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 conicopiramidale e media compattezza, è di peso e dimensioni elevati rispetto al testimone.
- Macino: l'acino è sferico e di dimensioni relativamente contenute, presenta buccia spessa e di colore verde-giallo



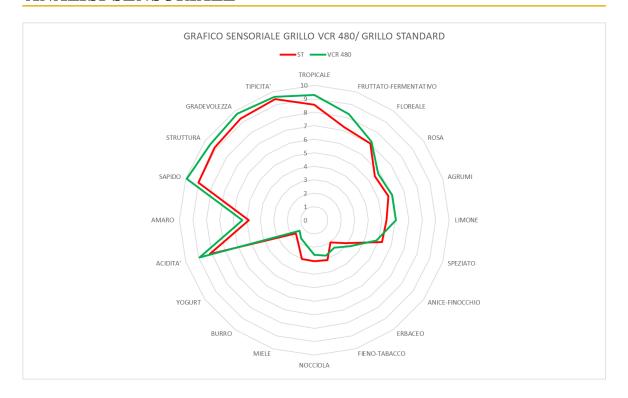
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade aprile
Fioritura	III decade magggio
Invaiatura	I decade agosto
Maturazione	II decade settembre
	C

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
	Zuccheri (° Brix)	24,51
0	pН	3,16
MOSTC	Acidità totale (g/l)	6,14
MC	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.

