

# PINOT GRIGIO B.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Costitutore**

Vivai cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## **Origine**

Rauscedo (PN)

**I-RAUSCEDO 6**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

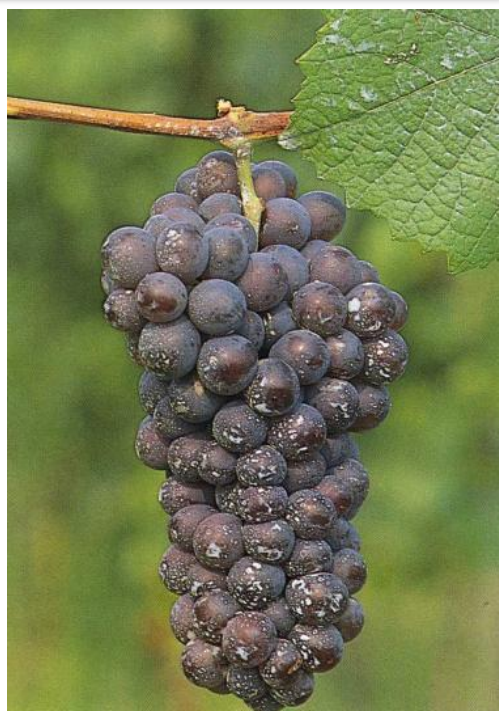
## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ **Grappolo** di dimensione e peso notevolmente inferiore
- ✓ Vigoroso
- ✓ Produttività buona e costante

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>  |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento         | Medio-precoce |
| Fioritura              | -             |
| Invaiaura              | -             |
| Maturazione            | Precoce       |

## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo piccolo, cilindrico, compatto, alato
- ✚ Acino medio, a buccia di colore grigio-rosa



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

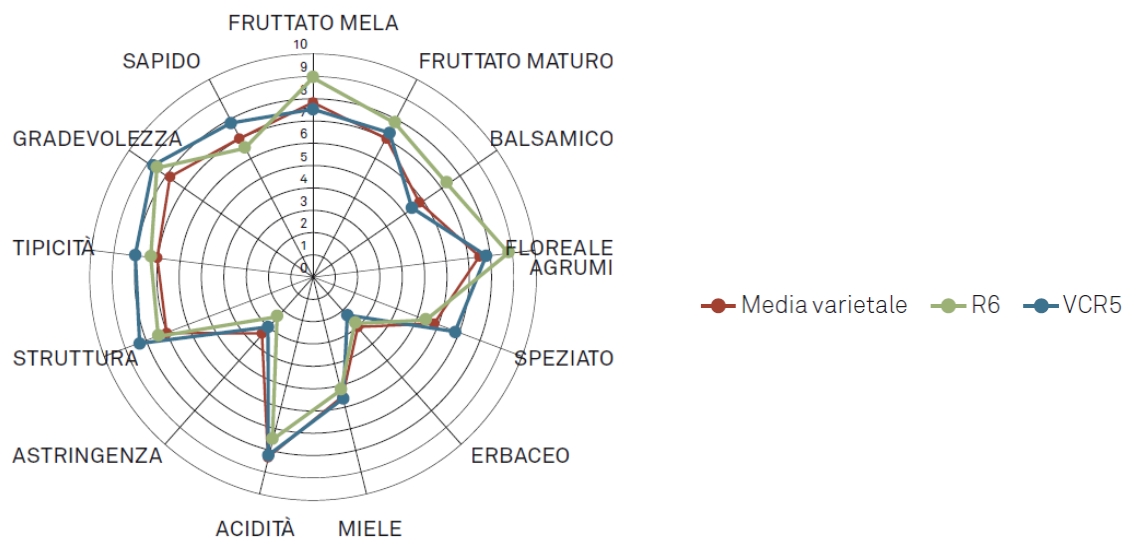
|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Fertilità reale               | - |
| Produzione per ceppo (Kg)     | - |
| Numero grappoli/ceppo         | - |
| Peso medio grappolo (g)       | - |
| Peso medio acino (g)          | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz               | - |

## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO

|                      |   |
|----------------------|---|
| Zuccheri (Babo)      | - |
| pH                   | - |
| Acidità totale (g/l) | - |
| Ac. Tartarico (g/l)  | - |
| Ac. Malico (g/l)     | - |

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, fruttato, di buona acidità e ottima struttura; sopporta un medio periodo di invecchiamento in bottiglia. Si presta al taglio conferendo profumo e struttura.