PINOT GRIGIO B.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV);
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine
Ruda (UD)

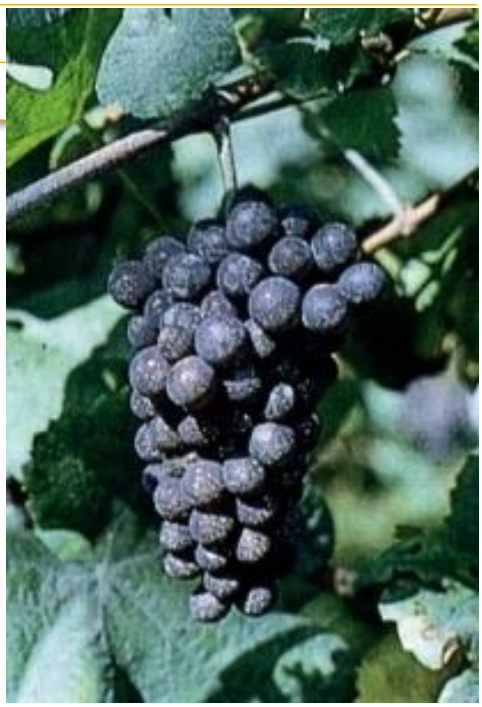
I-ISV-F1 TOPPANI

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Spilimbergo (PN); Buttrio (UD); Codroipo (UD)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1800
Periodo di osservazione	1985-1988

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Il **grappolo** in qualche annata manifesta una leggera acinellatura dolce
- ✓ Vigoria piuttosto ridotta
- ✓ Fertilità delle gemme buona, inclusa quella basale
- ✓ Produzione limitata
- ✓ Maturazione leggermente più precoce
- ✓ Ottimo contenuto zuccherino dell'uva



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto
- Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità potenziale delle gemme	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	6,0
Numero grappoli/ceppo	85
Peso medio grappolo (g)	70,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,05
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	6,55
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino tendente al rosato; aroma complesso di fiori e di frutti, persistente ed elegante; il sapore ricorda i profumi della fienagione; di ottima struttura, equilibrato ed armonico.