PINOT GRIGIO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Rauscedo (PN)

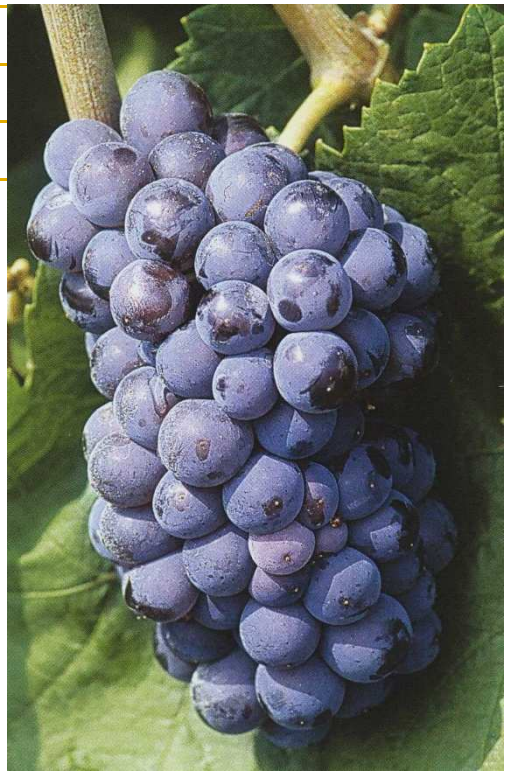
I-VCR 5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni molto ridotte
- ✓Vigoria buona
- ✓ Fertilità significativamente superiore (anche se non di molto)
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Migliore resistenza alla clorosi
- ✓ Elevata sensibilità alla botrite



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

IL GRAPPOLO

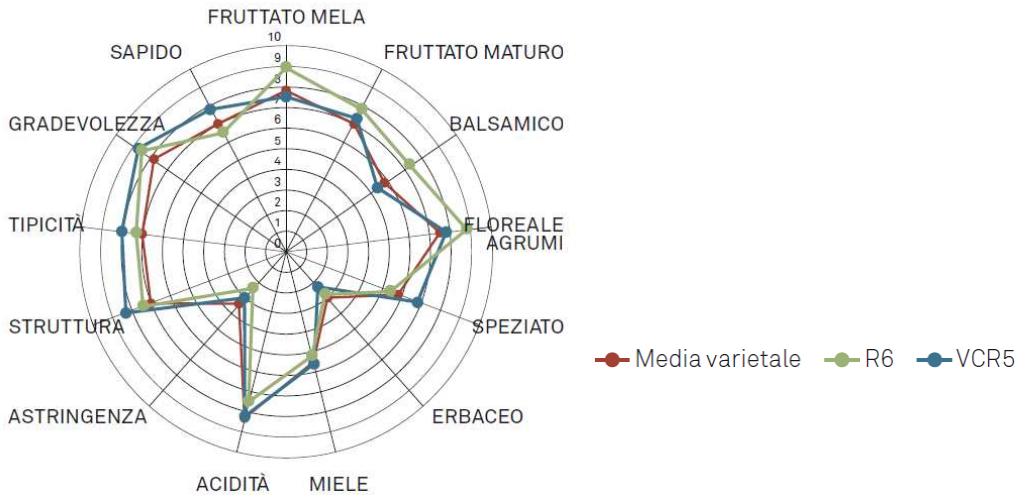
- Grappolo piccolo, cilindrico, semicompatto o meno, spesso con una corta ala
- Acino medio; buccia spessa con colorazione buona ed uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite (*)	0,85
Oidio (**)	0,43

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	6,10
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,50
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità e finezza; per vini eleganti, profumati, di corpo. Indicato il taglio con R6.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (*) e Città Sant'Angelo (PE) (**)