

PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:51. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine

Mezzocorona (TN)

I-SMA 505

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pianura (210 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.850
Periodo di osservazione	1995 - 2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Sufficientemente poco soggetto ai marciumi

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo meno che medio, cilindrico, giustamente spargolo
- ✳ Acino medio, rotondeggiante, di colore uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

Botrite	Moderata
Oidio	Media

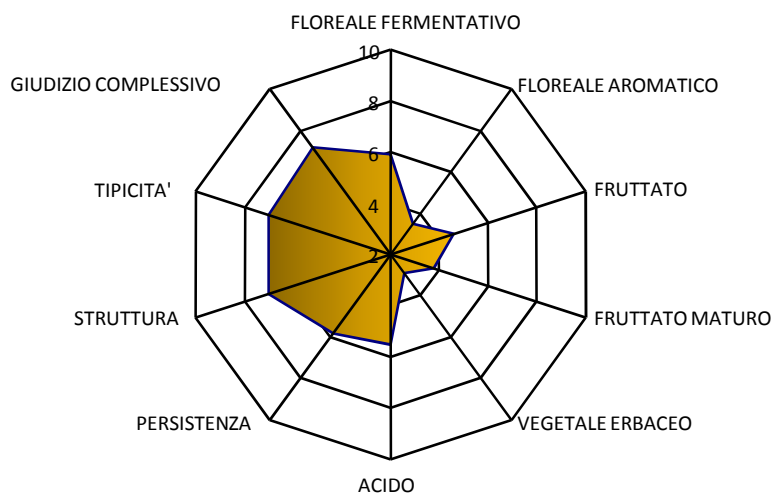
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	5,03
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	160,00
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	5,1

Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	5,03
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	160,00
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	5,1

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	19,21
pH	3,16
Acidità totale (g/l)	6,75
Ac. Tartarico (g/l)	4,95
Ac. Malico (g/l)	2,30

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,21
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,30

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore caratteristico; “asciutto”, abbastanza alcolico, di buona acidità; aroma leggero, tipico varietale; di giusto corpo, gradevolmente amarognolo. Il clone è indicato per la produzione di vini superiori.