

# PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 21:15. 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 514

## 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
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, giustamente compatto
- ✚ Acino medio, rotondeggiante, di colore uniforme



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

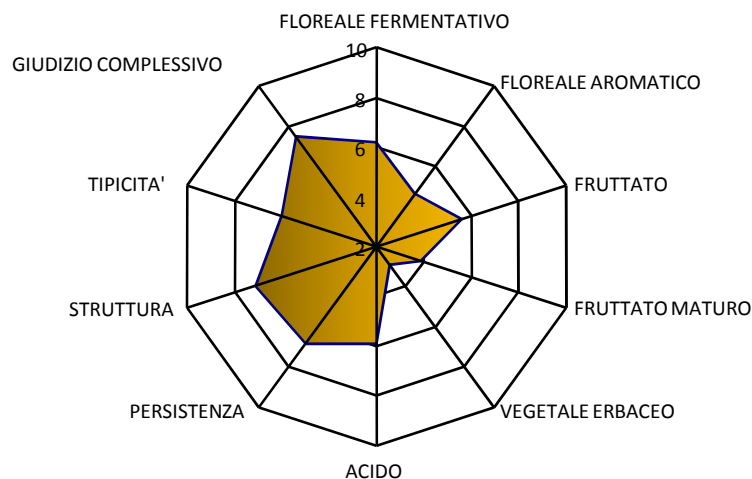
**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	4,92
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	170,00
Peso medio acino (g)	1,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.005
Indice di Ravaz	4,9

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,51
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,21
	Ac. Tartarico (g/l)	4,78
	Ac. Malico (g/l)	2,45

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore caratteristico; particolarmente apprezzato per le note olfattive complessive; aroma tipico varietale, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo e di buon tenore alcolico. Il clone è indicato per la produzione di vini superiori e si distingue positivamente nella comparazione con altri cloni o biotipi.