

PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

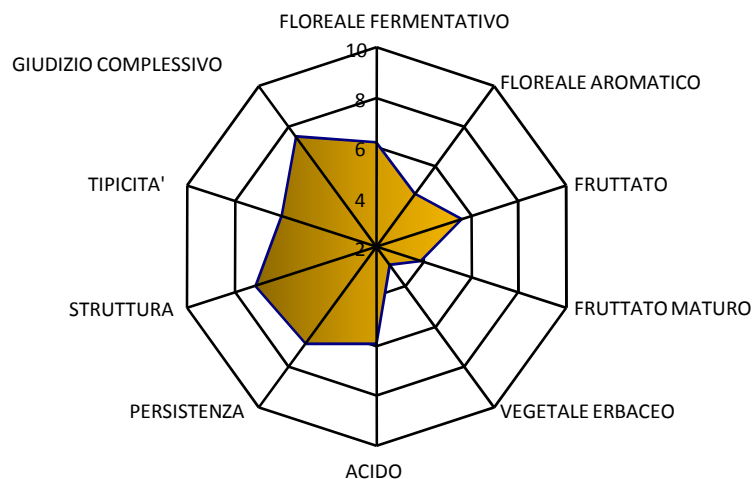


SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

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
MOSTO	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.