

PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

Origine

Spessa di Cividale (UD)

I-ERSA-FVG 151

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot doppio
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni leggermente ridotte
- ✓ **Acino** di calibro più piccolo
- ✓ Potenziale produttivo medio
- ✓ Minore sensibilità ai marciumi

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

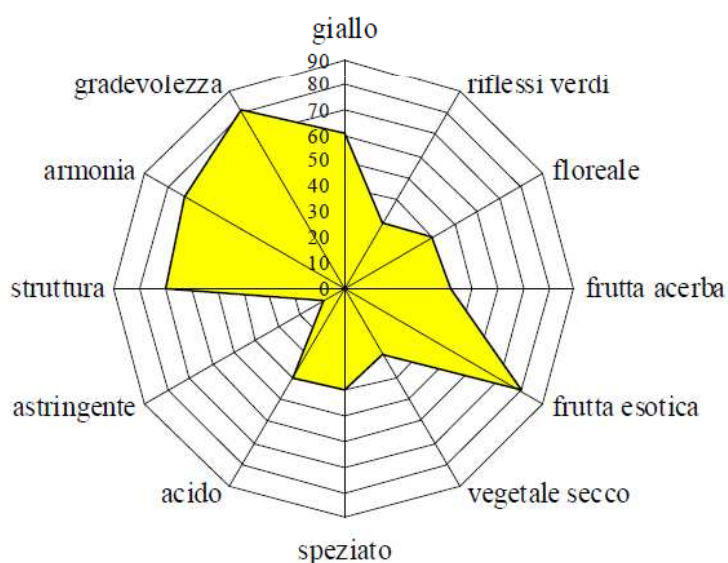
- ✿ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✿ Acino leggermente ellittico



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,67
Produzione per ceppo (Kg)	357
Numero grappoli/ceppo	20,50
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,28
Peso legno potatura (g/ceppo)	880
Indice di Ravaz	425

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,95
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	6,80
	Ac. Malico (g/l)	2,26

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dotato di ottima complessità aromatica, caratterizzato da note prevalenti di frutta esotica a cui si aggiungono ben distinte sensazioni floreali, di frutta acerba e vegetale secco, interessanti le nuances speziate. Al gusto presenta media acidità ed una buona struttura ed armonia. Nel complesso, il vino, offre un'ottima gradevolezza.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'utilizzo come clone di base miglioratore per la costituzione dei nuovi impianti di Pinot Grigio.