

PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:52. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

CRA - Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano;
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Codroipo (UD)

I-CRAVIT-ERSA-
FVG 152

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	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente più grande (*)
- ✓ Potenziale produttivo buono
- ✓ Minore sensibilità ai marciumi in maturazione

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico, spesso con piccola ala con peduncolo lungo, tendenzialmente semicompatto
- 🍇 Acino medio, leggermente ellittico

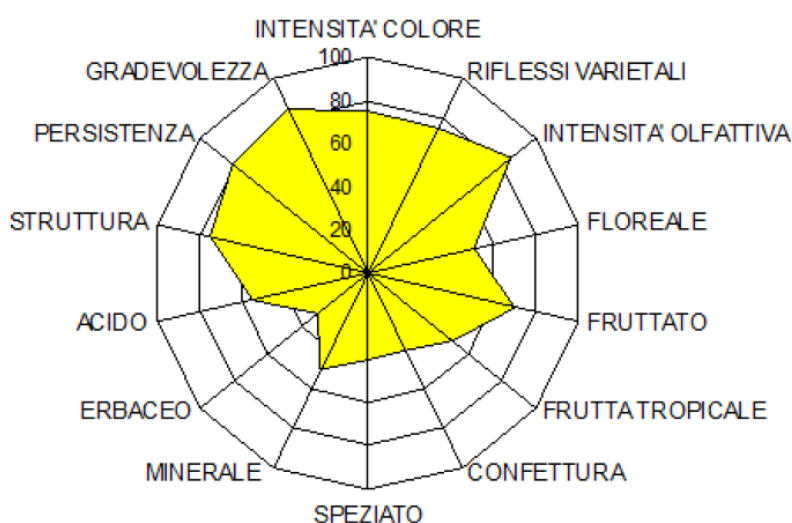


(*) Rispetto al clone di riferimento *ERSA FVG 151*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	3,11
Numero grappoli/ceppo	19,3
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,47
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,27

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,19
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	6,31
	Ac. Malico (g/l)	3,06

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di ottima intensità e complessità aromatica, caratterizzata dalla prevalenza di note fruttate (albicocca e pesca) cui si aggiungono, ben distinte, note minerali e di frutta esotica (ananas e banana) e sensazioni minori di spezie, confettura e floreali. Al gusto è dotato di un'ottima armonia ed equilibrio, uniti ad una buona struttura e persistenza. Nel complesso, il vino, fornisce un'ottima gradevolezza. Per queste sue caratteristiche può considerarsi indicato come clone di base per la produzione di vini varietali, dotati di ottima personalità e tipicità.