

# PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 19/10/2021, 09:43. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

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

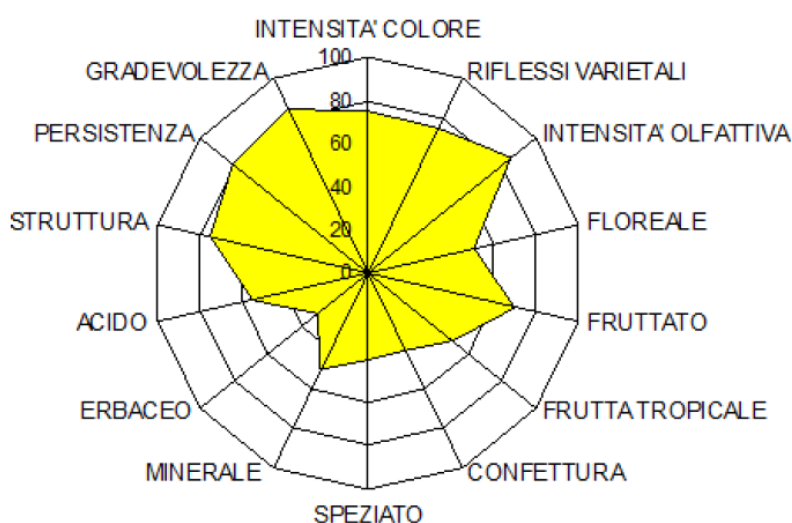


(\*) Rispetto al clone di riferimento *ERSA FVG 151*

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	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.