PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Padergnone;
Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Padergnone (TN)

I-AMPELOS VCP 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Padergnone (TN)
Forma di allevamento	Pergola Trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2003-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività minore (*)
- ✓ Sensibile al marciume acido



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Grappolo corto, cilindrico, compatto, con 1-2 ali, con peduncolo corto
- Acino ellissoidale, corto, stretto; buccia mediamente pruinosa, di medio spessore, di colore grigio non uniforme

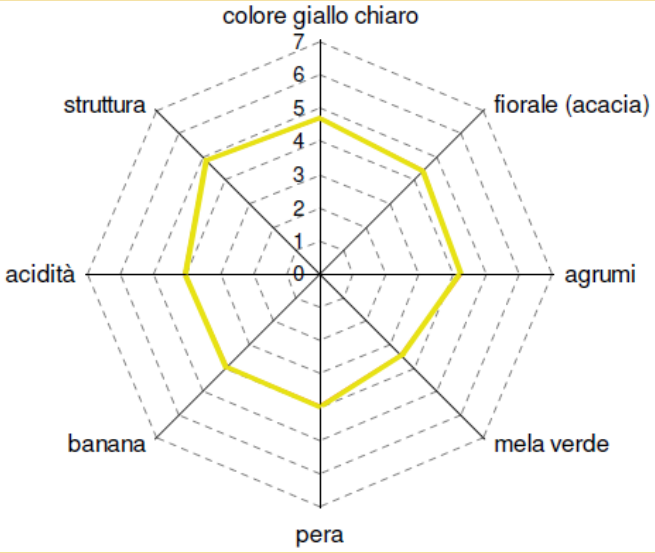
(*) Rispetto al clone di riferimento *Pinot Grigio SMA 505*

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Medio-Alta
Oidio	Alta

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,38
Numero grappoli/ceppo	43,1
Peso medio grappolo (g)	123,53
Peso medio acino (g)	1,22
Peso legno potatura (g/ceppo)	980
Indice di Ravaz	5,49

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,86
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	6,05
	Ac. Tartarico (g/l)	5,31 (**)
	Ac. Malico (g/l)	2,50 (**)

ANALISI SENSORIALE (**)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo chiaro di media intensità. Profilo olfattivo intenso, fine e tipico con note floreali, fruttate (albicocca, mela) e di miele. Al gusto presenta media acidità, buona struttura e buon equilibrio complessivo.

(**) Dati medi relativi al biennio 2004-2005