PINOT GRIGIO G.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Cividale del Friuli (UD)

I-VCR 204

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2010-2012

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità delle gemme buona-ottima, comprese quelle basali
- ✓ Produttività ottima

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



IL GRAPPOLO

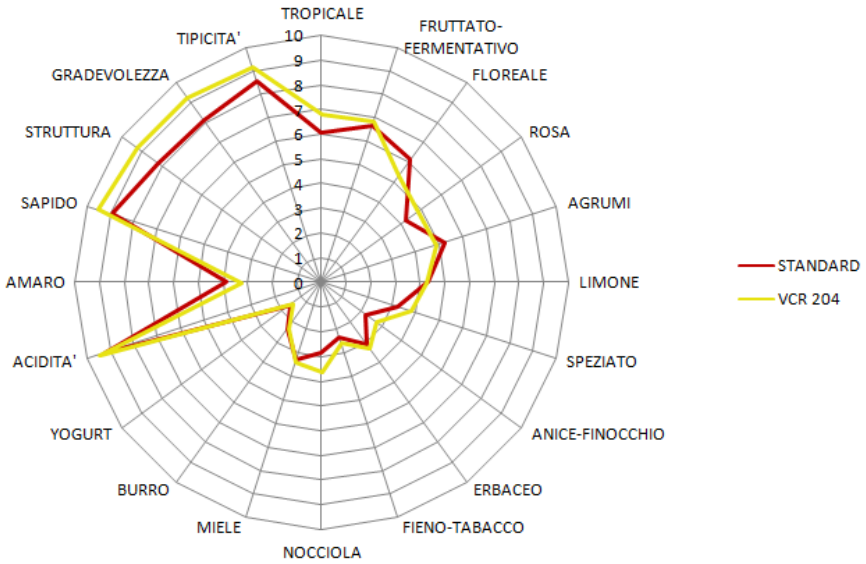
- Grappolo grande, cilindrico, con due-tre ali corte, compatto
- Acino grosso, sferoide, con buccia mediamente consistente e polpa succosa

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,67
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	3,76
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,64
Peso legno potatura (g/ceppo)	790
Indice di Ravaz	4,76

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,42
	pH	3,36
	Acidità totale (g/l)	5,97
	Ac. Tartarico (g/l)	5,50
	Ac. Malico (g/l)	2,25

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificato in bianco dà vini di colore giallo paglierino, dal tipico profumo dolce e fruttato che ricorda la frutta tropicale e la pera matura. In bocca è sapido, di buon corpo, strutturato con un'ottima acidità che gli conferisce una piacevole freschezza e un finale leggermente amarognolo tipico della varietà.