

PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:52. 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 |
| Invaiaura | 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 CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,67 |
| Oidio | 0,67 |

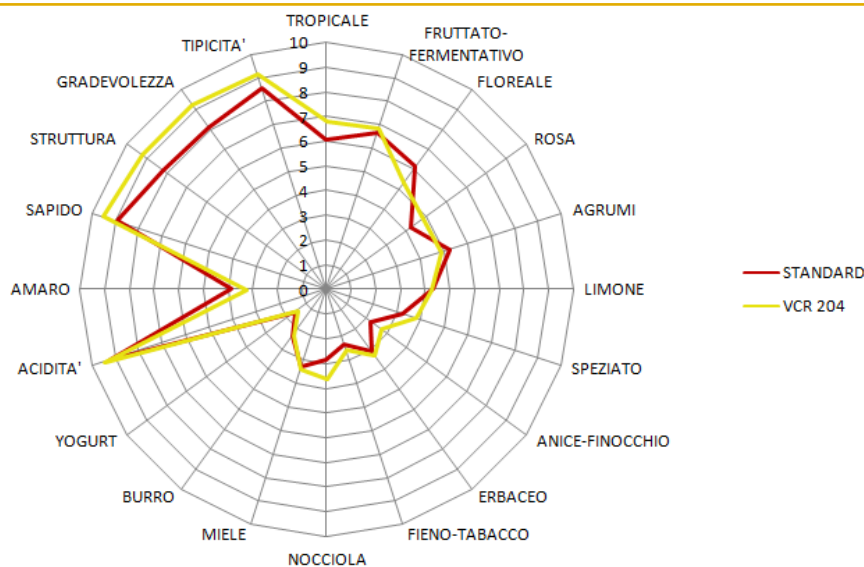
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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.