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 206

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 buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produttività più che soddisfacente

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



IL GRAPPOLO

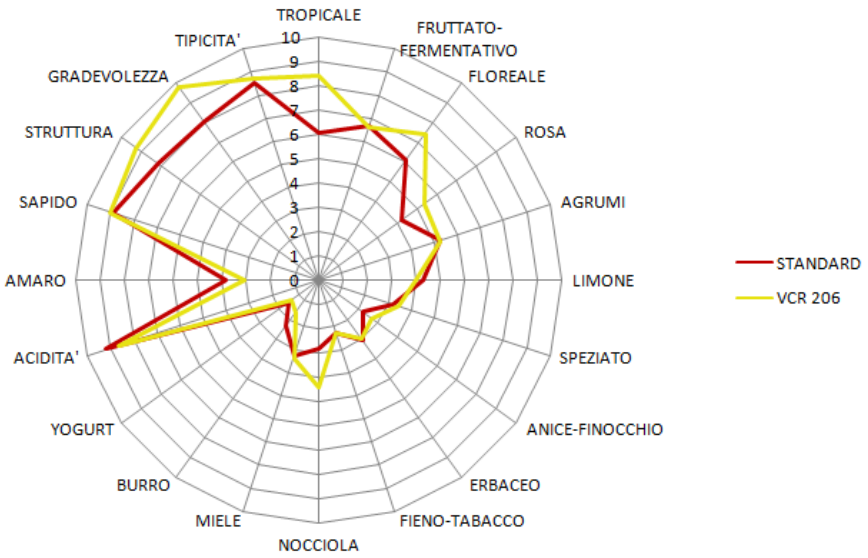
- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, con due corte ali, compatto
- Acino medio-grosso, sferoide, con buccia mediamente consistente e polpa succosa

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,66
Numero grappoli/ceppo	22
Peso medio grappolo (g)	166
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	750
Indice di Ravaz	4,88

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,32
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	5,67
	Ac. Tartarico (g/l)	5,21
	Ac. Malico (g/l)	2,61

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificato in bianco dà vini di un elegante giallo paglierino con riflessi ramati quasi impercettibili, dal bouquet ricco ed intenso con chiare note di frutti tropicali e fiori d'acacia; sul finale si riconosce un leggero profumo di rosa. In bocca è morbido, strutturato, giustamente acido, elegante e persistente.