PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:27. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-Enotria 343



Costitutore
ENOTRIA S.S.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

Origine
Azienda Mosole di S. Stino (VE).

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria S.S., Comune di Vedelago (TV)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	SMA 505
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Marciumi in maturazione	Meno suscettibile
✓ Produttività	15,02 t/ha (rispetto alle 12,9 t/ha del testimone)

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



IL GRAPPOLO

Grappolo di dimensioni medio-grandi in lunghezza, cilindrico, spesso con piccola ala e leggermente meno compatto del testimone.

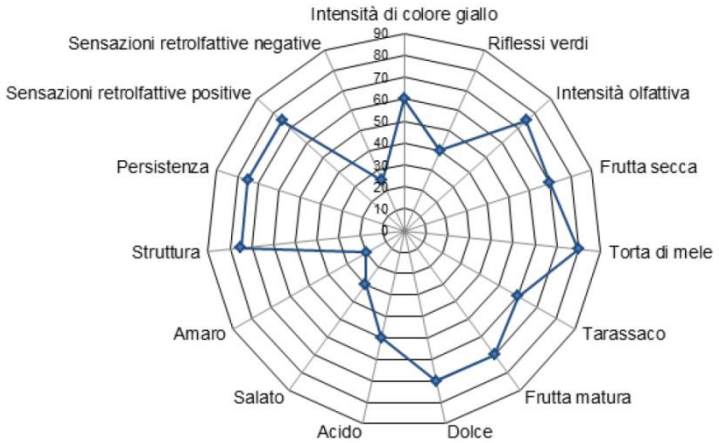
Acino leggermente ellittico di calibro medio.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	3,49
Numero grappoli (n°/ceppo)	19,3
Peso medio grappolo (g)	181
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	950
Indice di Ravaz	3,67

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	213,7
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	5,7
	Alcol totale (% vol.)	12,9
	Estratto netto (g/l)	26,9
	Acido tartarico (g/l)	4,0
	Acido malico (g/l)	3,2
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	139,0
	APA (mg/l)	233,0
VINO (**)	Alcol totale (% vol.)	13,18
	Zuccheri riduttori (g/l)	0,7
	Acidità totale (g/l)	4,8
	Acidità volatile (g/l)	0,24
	pH	3,34
	Estratto netto (g/l)	20,7
	Glicerina (g/l)	8,99

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo paglierino e con buona intensità olfattiva. Predominano profumi di media evoluzione di frutta matura, frutta secca e torta di mele in un contesto di piacevole morbidezza. Buona struttura unita ad una persistenza molto discreta.
Si distingue per un'ottima complessità ed intensità aromatica. Per queste sue caratteristiche può considerarsi indicato come clone di base per produrre ottimi vini varietali di media evoluzione.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione (**) Dati medi relativi al biennio 2016/2017