PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 18:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



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).

I-Enotria 454

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Enotria S.S., Comune di Piombino Dese (PD)
Forma di allevamento e Portinnesto	Cordone speronato; K5BB MIK9.
Sesto e Densità di impianto	2,8 x 0,83 m.; 4302 ceppi/ha.
Testimone	ERSA FVG 151
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività 18,9 t/ha (rispetto alle 12,7 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 elevate (decisamente più grande del testimone), piramidale, spesso con 2 ali, tendenzialmente compatto.

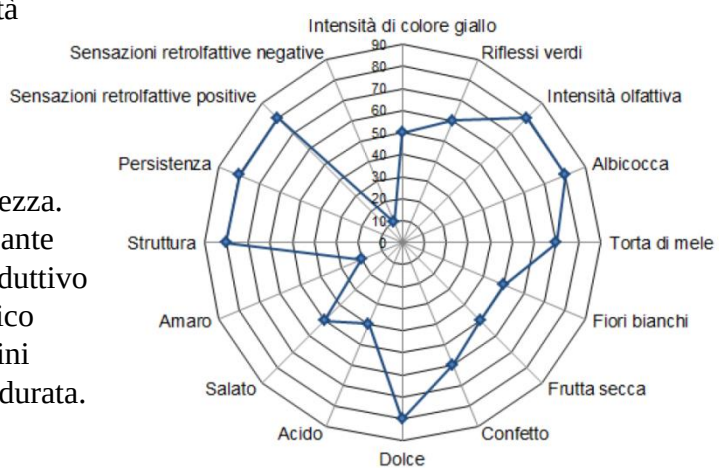
Acino leggermente ellittico di calibro medio.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE (*)
Fertilità reale	1,82
Produzione per ceppo (Kg)	4,39
Numero grappoli (n°/ceppo)	18,7
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	1,45
Peso legno potatura (g/ceppo)	930
Indice di Ravaz	4,72

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO FIORE (*)	Zuccheri riduttori (g/l)	181,8
	pH	3,4
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Alcol totale (% vol.)	11,0
	Estratto netto (g/l)	25,9
	Acido tartarico (g/l)	4,5
	Acido malico (g/l)	3,1
	Polifenoli tot. uv (mg/l)	142,0
	APA (mg/l)	216,0
VINO (**)	Alcol totale (% vol.)	13,42
	Zuccheri riduttori (g/l)	0,6
	Acidità totale (g/l)	5,0
	Acidità volatile (g/l)	0,21
	pH	3,31
	Estratto netto (g/l)	19,5
	Glicerina (g/l)	8,34

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con colore giallo paglierino e con una gradevole ma ben delineata intensità olfattiva. Predominano profumi di frutta come albicocca arricchiti da un contorno di fiori bianchi, confetti e torta di mele.
Si distingue per una buona complessità ed intensità aromatica, associata ad una ottima struttura e persistenza elegante.
Queste caratteristiche, nel complesso, gli conferiscono una elevata gradevolezza.
Risulta essere un clone molto interessante in quanto unisce ad un potenziale produttivo elevato un interessante livello enologico che lo rende adatto sia per produrre vini giovani che per affinamenti di media durata.



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