PINOT GRIGIO

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:37. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO via Udine 39 33095 Rauscedo di S.Giorgio della Richinvelda (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine

Az. Agr. Conte D'Attimis Maniago – Buttrio -Udine

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Centro Sperimentale dei Vivai Cooperativi Rauscedo

Via Zorutti 16 – Rauscedo (PN)

Forma di allevamento GUYOT con 13 gemme/pianta

Densità di impianto (ceppi/ha) 1 X 3 m; 3333 ceppi / ha

Periodo di osservazione 2008 -2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo Medio cilindrico, allungato, compatto .

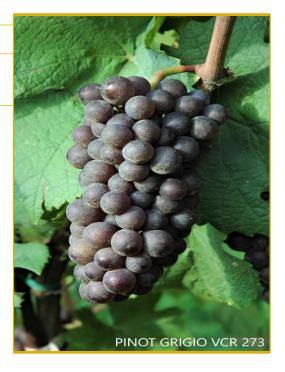
Acino Medio - grande g.1,26 sferoidale con buccia resistente e ricca di pruina.

Vigoria buona

Fertilità superiore alla media

Produttività Buona

- Grappolo medio cilindrico, allungato, compatto
- Acino medio-grande sferoidale g. 1,26 con buccia resistente e ricca di pruina.



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

SUSCETTIBILITA 'MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite 98,03%

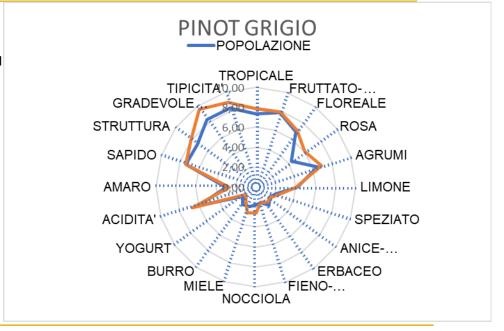
Oidio 98,45%

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
	1,74
Fertilità reale	,
Produzione per ceppo (Kg)	2,91
Numero grappoli/ceppo	24,66
Peso medio grappolo (g)	118
Peso medio acino (g)	1,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	387
Indice di Ravaz	7,52

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
	Zuccheri (° Brix)	22,30
MOSTO	pН	3,31
	Acidità totale (g/l)	6,63
	Ac. Tartarico (g/l)	5,50
	Ac. Malico (g/l)	2,21

ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2010-2011



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati dal tipico profumo dolce e fruttato che ricorda la frutta tropicale e la pera matura. In bocca è sapido, di buon corpo e struttura con un'ottima acidità che gli conferisce una piacevole freschezza, il retrogusto è lungo e persistente, lasciando percepire in bocca un piacevole sentore amarognolo tipico della varietà.