

# PINOT GRIGIO

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:55. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutore

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

I-VCR 273

## 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.



PINOT GRIGIO VCR 273

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

**SUSCETTIBILITA' MALATTIE  
CRITTOGAMICHE (%)**

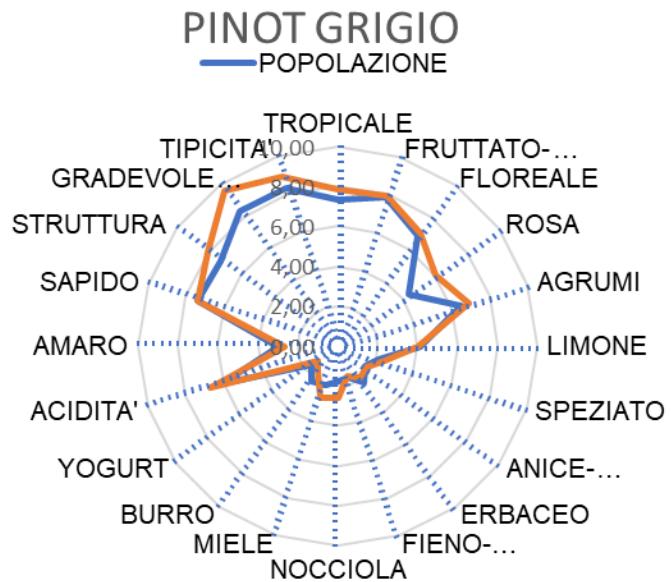
<b>CLONE</b>
Botrite 98,03%
Oidio 98,45%

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,74
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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	
Zuccheri (° Brix)	22,30
pH	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.