PINOT GRIGIO

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 17:21. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

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.

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

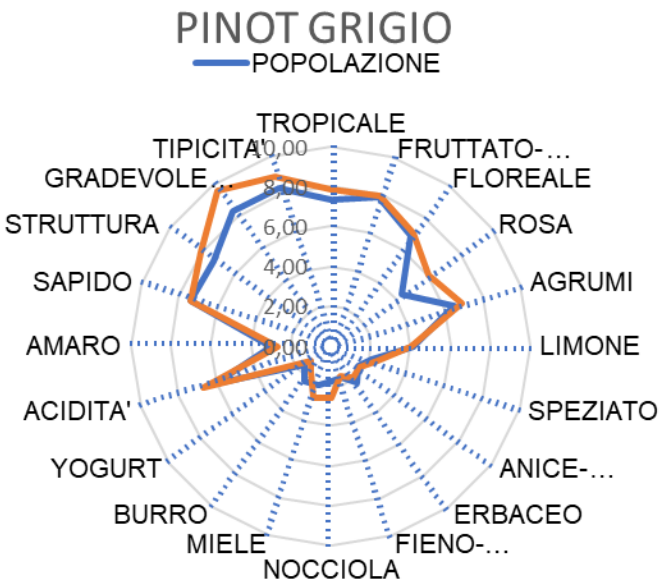
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite 98,03%	
Oidio 98,45%	

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.