

# PINOT GRIGIO

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:55. 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



PINOT GRIGIO VCR 273

🍇 Grappolo medio cilindrico, allungato, compatto

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

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

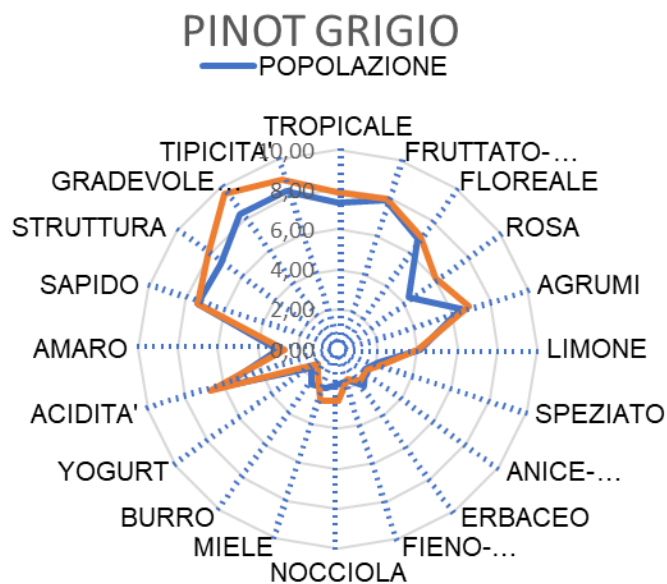
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite 98,03%	
Oidio 98,45%	

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<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.