

# PINOT GRIGIO

Documento aggiornato al: 11/02/2026, 05:52. 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. ZORZETTIG – Cividale del Friuli -Udine

I-VCR 280

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Fossaloni Via Istria – Fossaloni di Grado
Forma di allevamento	GUYOT con 13 gemme/pianta
Densità di impianto (ceppi/ha)	1 X 3 m ; 3333 ceppi / ha
Periodo di osservazione	2013 - 2015

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo** Medio-grande cilindrico piramidale con due corte ali, compatto .

**Acino** Medio grosso g. 1,6 sferoidale con buccia consistente ricca di pruina.

Vigoria Buona

Fertilità Superiore alla media

Produttività Buona

▣ Grappolo medio-grande cilindrico piramidale, allungato, con due corte ali.

▣ Acino medio-grande sferoidale g. 1,6 a buccia consistente, ricco di pruina.



PINOT GRIGIO VCR 280

<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

**SUSCETTIBILITÀ 'MALATTIE  
CRITTOGAMICHE (%)'**

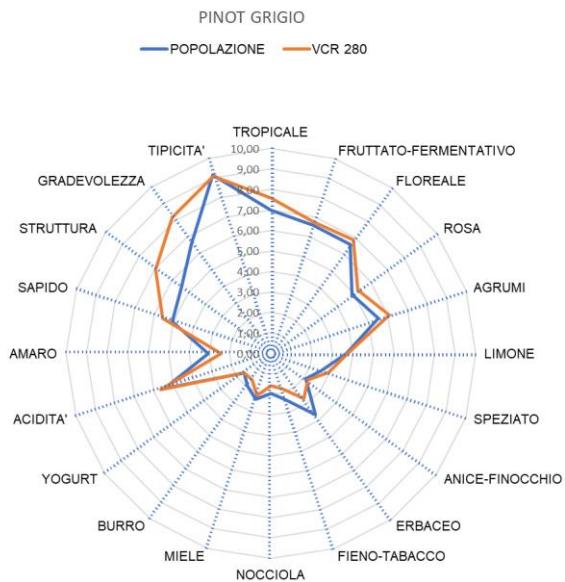
Botrite 98,74%
Oidio 97,70%

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,69
Produzione per ceppo (Kg)	3,66
Numero grappoli/ceppo	22,05
Peso medio grappolo (g)	166
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	492
Indice di Ravaz	7,44

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (° Brix)	22,40
pH	3,45
Acidità totale (g/l)	5,67
Ac. Tartarico (g/l)	5,21
Ac. Malico (g/l)	2,61

## ANALISI SENSORIALE

Dati medi relativi alle commissioni di degustazioni svolte nel biennio 2014-2015



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificato in bianco dà vini di un elegante giallo paglierino con riflessi ramati quasi impercettibili, dal bouquet ricco ed intenso con chiare note di frutti tropicali e i fiori d'acacia; sul finale si riconosce un leggero profumo di rosa. In bocca è morbido, strutturato, giustamente acido, elegante e persistente.