

PINOT GRIGIO

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

I-VCR
280

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Fossalon Via Istria – Fossalon 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

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

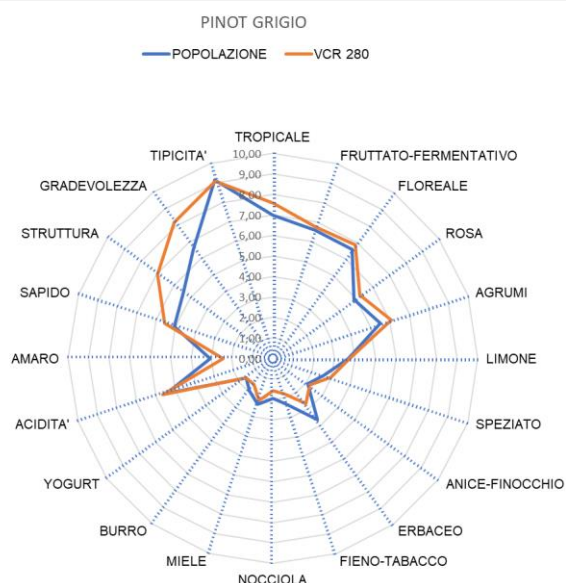
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite 98,74%	
Oidio 97,70%	

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

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