

GRIGNOLINO N.

I-CVT AT 275



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 196 del 23/08/1990

Origine

Nizza M.to (AT)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cuccaro M.to (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1982-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

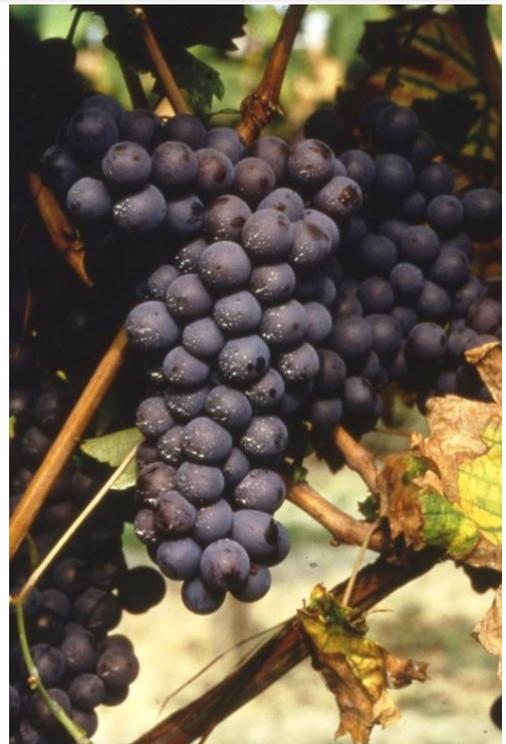
- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Fertilità medio-elevata
- ✓ Produzione medio-elevata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Medio-tardiva

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	-

IL GRAPPOLO

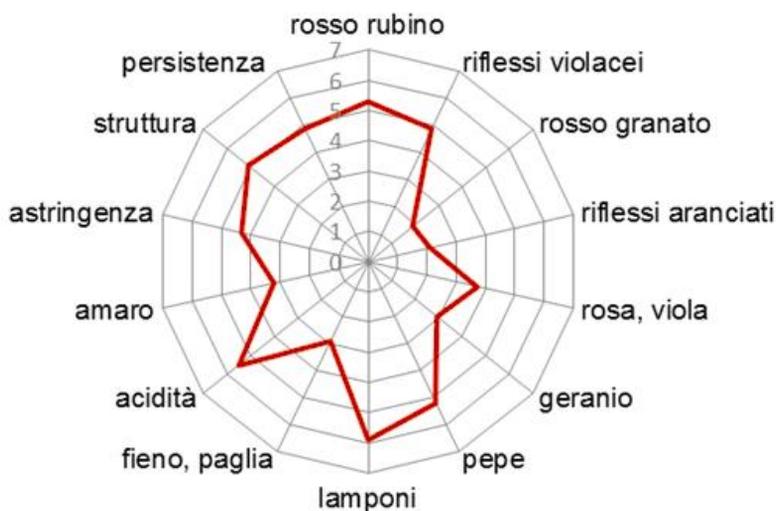
- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, non molto lungo, compatto, talora alato
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale corto; buccia di colore rosso violetto uniformemente distribuito



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	4,10
Numero grappoli/ceppo	14
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	1,63
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,8
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	9,70
	Ac. Tartarico (g/l)	7,58
	Ac. Malico (g/l)	4,37
VINO	Antociani totali (mg/l)	75 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.180 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino vivace; all'olfatto è intensamente fruttato per le note di frutti rossi e leggermente speziato per il peculiare sentore di pepe; al gusto buon corpo, armonico, giustamente tannico e di acidità equilibrata.

(*) Dati medi relativi al periodo 1984-1986