

PINOT GRIGIO G.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine

Mezzocorona (TN)

I-SMA 505

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pianura (210 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.850
Periodo di osservazione	1995 - 2003

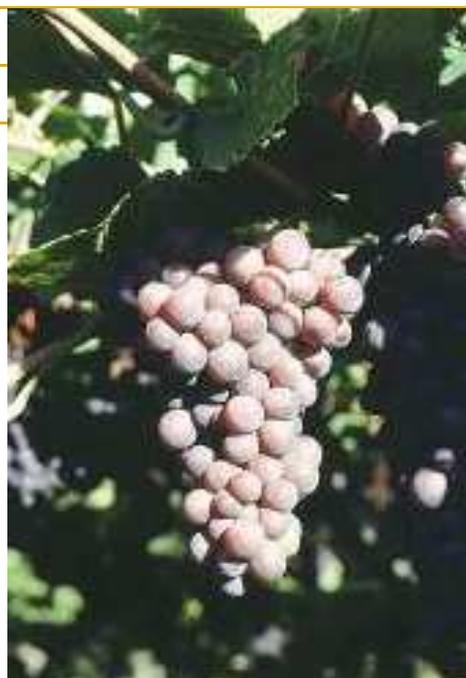
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media
- ✓ Sufficientemente poco soggetto ai marciumi

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo meno che medio, cilindrico, giustamente spargolo
- ✚ Acino medio, rotondeggiante, di colore uniforme



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
--	--------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

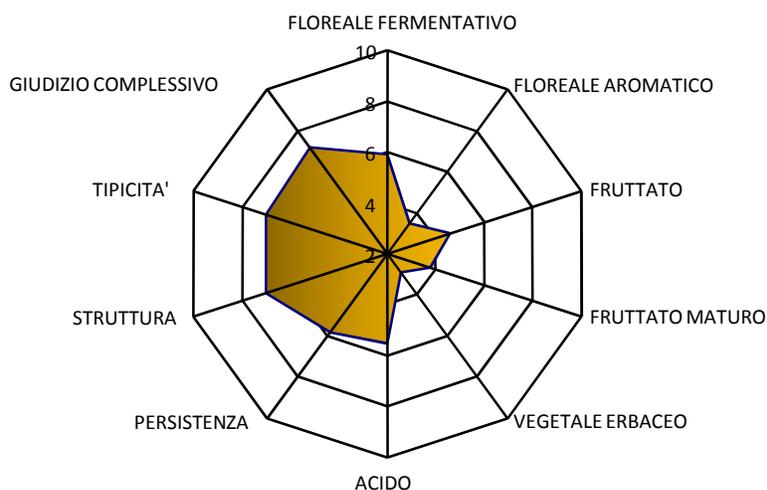
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	--------------

Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	5,03
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	160,00
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	5,1

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------	--------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,21
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,30

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore caratteristico; “asciutto”, abbastanza alcolico, di buona acidità; aroma leggero, tipico varietale; di giusto corpo, gradevolmente amarognolo. Il clone è indicato per la produzione di vini superiori.