

# PINOT GRIGIO G.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 17:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

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



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

Botrite	Moderata
Oidio	Media

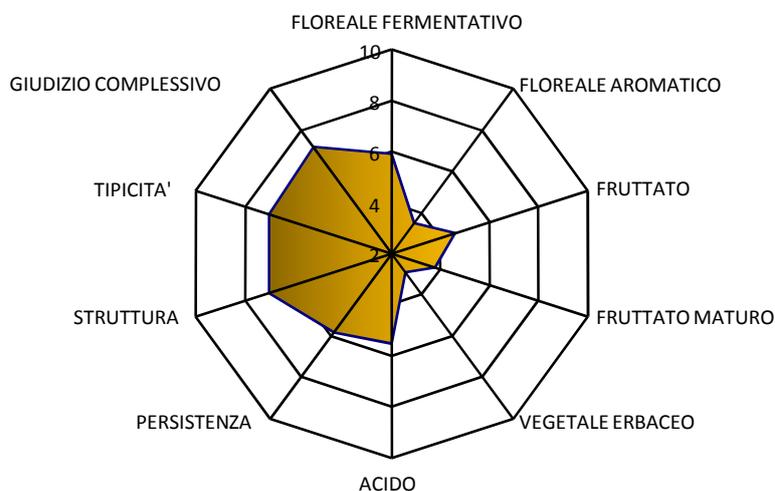
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------------	--------------

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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
---------------------------------	--------------

<b>MOSTO</b>	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.