

GRIGNOLINO CVT 113



Costitutore: Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Grugliasco (TO)

Origine: Cuccaro M.to (AL)

Anno di omologazione: 2001 (D.M. in corso)

Nucleo di premoltiplicazione: CE,PRE,MA,VI. - Regione Piemonte

Vigneto di riferimento: Scurzolengo (AT); collinare, terreno medio impasto, contropalliera potata a Guyot, densità di impianto 3250 ceppi/ha; periodo di osservazione 1996-98

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI

Germoglio: pari alla media varietale.

Foglia adulta: dimensioni medio-grandi, quinquelobata ma con seni laterali inferiori poco profondi, seno peziolare chiuso, spesso a bordi sovrapposti, denti rettilinei a base larga, lembo finemente bollosa, picciolo lungo e rosato (talora rosso).

Grappolo a maturità: dimensioni medio-grandi (310 g), cilindrico allungato, talora con un'ala, raramente piramidale, compatto, acino piccolo, peduncolo molto lungo, rosato o rosso.

FENOLOGIA

Germogliamento e maturazione leggermente anticipate.

ATTITUDINI CULTURALI

Vigorìa: medio-elevata.

Produttività: medio-elevata (4,2 kg/ceppo).

Fertilità reale: 1,40.

Comportamento alla propagazione: buono in combinazione con Kober 588, SO4, 125 AA e 1103 P.

Tolleranza alla muffa grigia del grappolo: pari alla media varietale, quindi sensibile nelle annate predisponenti.

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Mosto: accumulo zuccherino medio-elevato (18,7 %), acidità pronunciata (pH 3,00, a. tartarico 7,70 g/l, a. malico 2,30 g/l).

Vino (da microvinificazione): colore rosso rubino chiaro (antociani tot. 50 mg/l); profumo fine, fruttato ((bacche rosse, confettura) e leggermente speziato; di buona alcolicità (11,8 %), ben strutturato, acidità equilibrata (pH 3,30, acidità tot. 6,70 g/l), gusto pieno, armonico (polifenoli tot. 1,60 g/l).

Testi e immagini sono tratti da "Quaderni della Regione Piemonte"

Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura