

GRIGNOLINO CVT AT 261



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

Origine: Castiglione (Asti)

Anno omologazione: 1990 (D.M. 23/1/1990)

Nucleo di premoltiplicazione: CE.PRE.MA.VI. - Guarene (Cuneo)

Vigneto di riferimento: Cuccaro M.to (Alessandria); collinare, terreno argilloso, controspalliera potata a Guyot, densità di impianto 4.000 ceppi/ha; periodo di osservazione 1982-86 (1984-86 per gli aspetti enologici)

CARATTERI MORFOLOGICI DISTINTIVI

Germoglio: colorazione antocianica di media intensità a livello di apice e tralcio erbaceo

Foglia adulta: trilobata o quinquelobata ma con lobi inferiori poco accentuati.

Grappolo a maturità: piramidale, abbastanza allungato, talora alato, grande (298 g), moderatamente compatto; acino ellissoidale corto, medio-piccolo (d.e./d.l. = 0,93; peso 1,63 g); buccia di colorazione rosso violetto non uniformemente distribuito.

FENOLOGIA

Pari alla media varietale.

ATTITUDINI CULTURALI

Vigoria: medio-elevata.

Produttività: elevata (4,7 kg/ceppo).

Fertilità reale: 1,50.

Comportamento alla propagazione: buono con rupestris du Lot, SO4, meno con Kober 5BB.

Tolleranza alla muffa grigia del grappolo: più che media.

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Mosto: concentrazione zuccherina medio-elevata (18,7 %), acidità mediamente pronunciata (pH 3,04 - ac. tartarico 7,67 g/l - ac. malico 4,14 g/l).

Vino (da microvinificazione): rosso rubino chiaro (antociani tot. 65 mg/l); profumo intensamente fruttato; adeguata gradazione alcolica (10,9 %), gusto leggermente tannico (polifenoli tot. 1,95 g/l) e gradevolmente acidulo (pH 3,26 - acidità tot. 8,11 g/l).

Testi e immagini sono tratti da "Quaderni della Regione Piemonte"
Regione Piemonte - Assessorato all'Agricoltura