



Pinot grigio g.

Origine

Di origine francese, è una mutazione instabile del Pinot nero. Si è diffuso in Germania ed da lì in Trentino Alto Adige e successivamente nelle Tre Venezie. Vitigno di qualità, per climi temperati per la sua intrinseca attitudine all'accumulo in zuccheri e per le buone produzioni. Ideale per ottenere vini fermi e base spumante.

Caratteristiche ampelografiche

Portamento: eretto.

Apice del germoglio: cotonoso, verde-biancastro con foglioline spiegate.

Foglia: piccola, cordiforme, trilobata con lembo a coppa, bollosa, con bordi revoluti di color verde scuro, seno peziolare a V aperto.

Grappolo: cilindrico, piccolo (60-180 g), spesso alato, leggermente compatto.

Acino: medio-piccolo, con buccia grigio-violacea, pruinosa; polpa succosa, dolce, a sapore semplice.



Caratteristiche fenologiche e produttive

Precoce sia di germogliamento che di maturazione, è un vitigno di qualità a vigoria ridotta e con una grande attitudine all'accumulo in zuccheri. La forma di allevamento per eccellenza è il "guyot" con potature medio lunghe, comunque non troppo espanse e non troppo ricche per mantenere un buon equilibrio vegetativo. Le potature verdi sono utili per diminuire l'incidenza della botrite soprattutto in climi umidi. È molto sensibile anche alla clorosi ferrica e al marciume acido; meno sensibile a peronospora e oidio.



Selezione clonale

Sono stati ricercati biotipi con migliore resistenza alla botrite, alla clorosi ferrica e con buona aromaticità.

Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
RAUSCEDO 6	2	1969	M-E	M	B-M	M
FEDIT 13 C.S.G.	3	1969	M	A	B-M	M
ISV-F1 TOPPANI	1; 23	1990	R	M	B-M-L	S
VCR 5	2	1995	M-R	A	M	M
SMA 505	6	1992	M	M-A	B	M
SMA 514	6	1992	M	M-A	B	S
52	ENTAV	1971	M	M	B	-

* vedasi elenco costitutori a pag. 12

Legenda: **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto

Utilizzazione: Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti

Sensibilità alla Botrite: Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile