

VARIETÀ 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 4/12/1992

Origine

Trentino, Mezzocorona

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

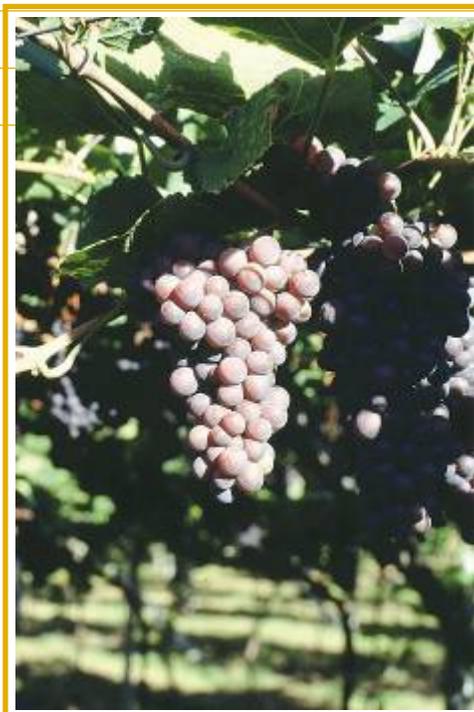
Grappolo: medio - piccolo, giustamente spargolo, di forma tipica

Acino: medio, colorazione uniforme

Vigoria: media-elevata

Fertilità: elevata

Produttività: media



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

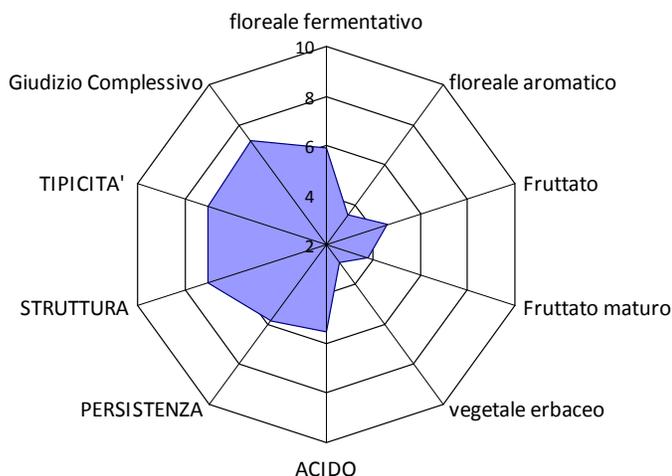
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	5,025
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	1,80
Peso legno potatura (g/ceppo)	985
Indice di Ravaz	5,1

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</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

Pinot grigio SMA 505



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino prodotto dal clone **SMA 505** risulta molto tipico, leggermente fruttato, “asciutto”, abbastanza alcolico, di buona acidità. Al gusto è ben strutturato, gradevolmente amarognolo; rappresenta l’ottima espressione del vitigno, sia in campo che in cantina.