

# VARIETÀ PINOT GRIGIO G.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini A.V.I.T.-Associazione Vivaisti Viticoli Trentini (TN)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. 170 del 23/07/2011

## Origine

Trentino, Mezzocorona

I-ISMMA® AVIT 513

## 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 - grande, giustamente compatto, tendenzialmente cilindrico

**Acino:** medio, colorazione uniforme

**Vigoria:** media – elevata

**Fertilità:** media

**Produttività:** media-elevata



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,43</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5, 215</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>27</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>189</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,58</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>997</b>
Indice di Ravaz	<b>5,3</b>

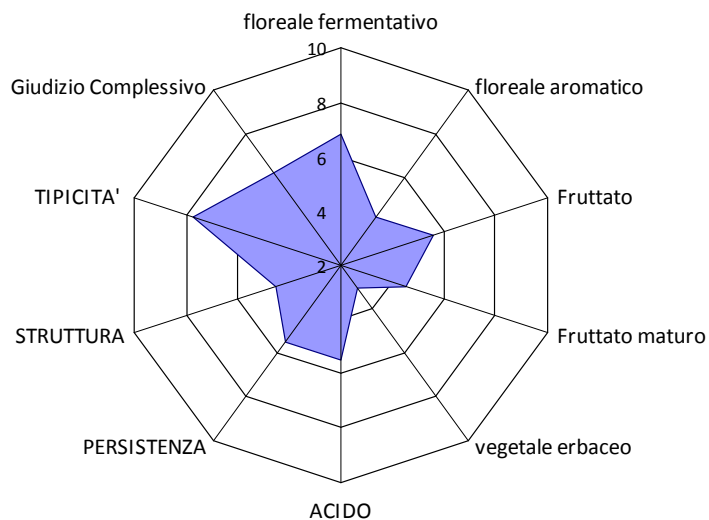
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19,25</b>
	pH	<b>3,18</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>6,34</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,65</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,14</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Pinot grigio ISMA® -AVIT 513



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino prodotto dal clone **ISMA®-AVIT 513** risulta molto tipico: equilibrato, gradevolmente profumato, di buona alcolicità. Spesso più apprezzato alla degustazione rispetto al vino degli altri due cloni SMA a confronto.