

GRIGNOLINO

Originario delle colline a nord della provincia di Asti ove è coltivato, il vitigno si è andato diffondendo limitatamente alle aree collinari vicine.



Caratteri ampelografici: la varietà è relativamente omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano la grandezza del grappolo e degli acini, il colore, la vigoria. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, bianco sfumato in rosso carminato. Foglia media, pentagonale, trilobata, con denti molto pronunciati, lembo un po' rugoso, verde scuro, con tomento sulla pagina inferiore. Seno peziolare a U o a lira spesso con bordi leggermente sovrapposti. Grappolo medio, cilindrico o piramidale, alato, compatto. Acino piccolo o medio, subovale; buccia di colore rosato più o meno intenso, pruinosa, sottile; polpa succosa e molto sapida.

Attitudini culturali: vitigno di vigoria media e portamento semieretto della vegetazione. Tralci medio-sottili, internodi medi, vegetazione tendenzialmente scarsa ma equilibrata. Si adatta ai terreni collinari ben esposti ed a clima ventilato ed asciutto; solo nei terreni più poveri (sabbiosi) con l'uso di portinnesti vigorosi, dà un prodotto di alta qualità.

Allevamento e potatura: considerata l'area di coltura, la scarsa vigoria, la posizione al 3°-4° nodo del primo germoglio fruttifero, non è consigliabile la meccanizzazione delle operazioni di potatura. Esige potature medio-lunghe e forme di allevamento ridotte e fitte, a contospalliera.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: media e costante; fuori dalle aree classiche di coltivazione, in terreni più fertili, può dare una produzione superiore ma irregolare.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'oidio ed alla botrite nei grappoli molto compatti. Sensibile al disseccamento del rachide e alla clorosi ferrica nelle annate con primavera fredde e umide.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino poco intenso o rosato, profumato, floreale, speziato (pepe), sapido, equilibrato e con persistente e piacevole retrogusto.

Cloni in moltiplicazione: Grignolino R1, ALGRI79, ALGRI87, CVTAT261, CVTAT275.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	795	379	1.354	1.336	1.051

GRIGNOLINO

R1

Origine:
Portacomaro (AT)

Anno di omologazione: 1969



	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
GRAPPOLO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ACINO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
PRODUTTIVITÀ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Potenziale enologico: dà vini di colore poco intenso, mediamente tannici, molto speziati, fruttati, di delicato profumo.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R1

