PINOT GRIGIO

Di origine francese, si è diffuso in Germania e quindi in Trentino Alto Adige. Successivamente è stato coltivato con una certa intensità nelle Tre Venezie ed in particolare in Friuli. È una mutazione instabile del Pinot Nero.

Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, caratteri differenziali riguardano la grandezza del grappolo e la fertilità. Germoglio ad apice espanso, tomentoso, verde-biancastro. Foglia piccola, cordiforme, trilobata, lembo largamente piegato a coppa, bolloso, di colore verde cupo. Seno peziolare poco aperto o chiuso. Pagina inferiore con lieve tomentosità. Grappolo piccolo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto. Acino piccolo ovoidale, spesso deformato per la troppa compattezza del grappolo; stacco abbastanza facile; buccia grigio-rosa, leggera, pruinosa; polpa succosa di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria ridotta con portamento della vegetazione eretto; tralci ramificati ad internodi medio-corti. Si adatta ai diversi terreni purché non umidi ed eccessivamente clorosanti e preferisce climi temperati non eccessivamente caldi e buone esposizioni.
Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura purché non troppo espanse e ricche. Sono consigliabili forme di allevamento a controspalliera, sesti d'impianto abbastanza fitti, potature corte o lunghe ma non ricche. Si adatta anche a forme libere totalmente meccanizzabili. La potatura verde richiede interventi in epoche ben precise per alleggerire la vegetazione e rendere meno sensibile il grappolo agli attacchi di botrite.
Epoca di germogliamento: medio-precoce.
Epoca di maturazione: precoce.
Produzione: con impianti fitti si possono ottenere buone produzioni, essendo il vitigno abbastanza fertile. È opportuno non esagerare per non indebolire eccessivamente la pianta.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: è molto sensibile alla botrite e al marciume acido; richiede pertanto accurate operazioni di potatura verde nei climi tendenzialmente umidi. È abbastanza sensibile alla clorosi.
Potenziale enologico: se vinificato in bianco dà un vino di colore giallo paglierino, profumato, di sapore asciutto, alcolico, morbido, giustamente acido, che con leggero invecchiamento assume un finissimo bouquet. Se vinificato "in ramato" dà un vino dal sapore leggermente amarognolo, fruttato, di corpo, caldo.
Cloni in moltiplicazione: Pinot Grigio R6, VCR5, ISVF1T, SMA505, SMA514, ERSAFVG150, ERSAFVG151; cloni francesi: Inra-Entav 52, 457.
Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Pinot Grigio VCR204, VCR206, VCR273.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	969	1.985	3.413	6.668	15.484

SUPERFICIE COLTIVATA IN FRANCIA

ANNO	1968	1979	1988	1998	2006
ETTARI	601	520	893	1.759	2.452

PINOT GRIGIO
R6

Origine: Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1969

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini fruttati di buona acidità anche adatti all'invecchiamento.

PINOT GRIGIO
VCR5

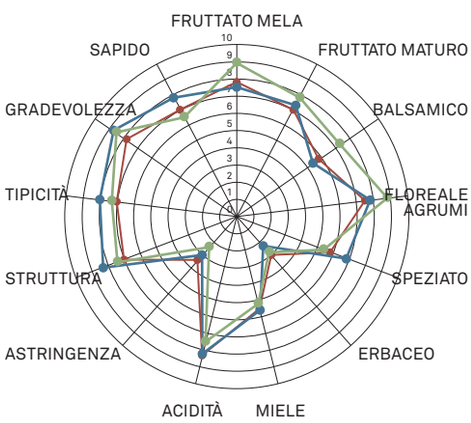
Origine: Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1995

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: per vini eleganti, profumati, di corpo. Indicato il taglio con R6.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — R6 — VCR5