



Pinot grigio

Origine e cenni storici

Deriva da una mutazione del *Pinot nero* dal quale si distingue solo dopo l'invasatura. Si è diffuso dalla Francia in tutta l'Europa sin dal XIV secolo.

L'antico nome di "Spierer" (1689) e di "Ruländer" (1711) indicano una diffusione importante in Germania a Spira per l'azione di un viticoltore di nome Ruland. In Italia è giunto verso la fine del 1800.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Borgogna grigio, Ruländer, Stahler (in Italia).

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La sua diffusione è in crescita visto il successo che sta riscuotendo sul mercato del nord Europa e negli Stati Uniti. Coltivato soprattutto nel nord Italia e in particolare in Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. È componente di vari vini DOC quali *Alto Adige, Aquileia, Breganze, Collio, Isonzo, Latisana, Valle Isarco, Friuli Grave*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, pubescente, di colore verde grigiastro.

Foglia adulta piccola, cordiforme, trilobata. Lembo a superficie bollosa, piegato a coppa con bordi revoluti. Nervature principali sporgenti, verdi, leggermente rosate alla base.

Grappolo medio-piccolo, tozzo, cilindrico, sovente alato, spesso serrato.

Acino medio-piccolo, leggermente ellittico. Buccia pruinosa, di medio spessore, consistente, di colore grigio violetto. Polpa a sapore neutro, dolce.

Fenologia

Germogliamento: medio-precocce

Fioritura: precocce

Invasatura: precocce

Maturazione: precocce

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Clorosi ferrica e acinellatura		

	alta	media	bassa
Vigoria			X
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e culturali

Vitigno che esige più degli altri un ottimale equilibrio vegeto produttivo, per cui si adatta a terreni collinari argillosi in cui non vi sia un'esuberante disponibilità idrica, oppure terreni di pianura con tessitura sciolta. L'eccesso di vigore causa un'eccessiva chiusura del grappolo che ne compromette la

sanità. Con portinnesti adatti sopporta bene modeste quantità di calcare attivo. Produce bene su forme di allevamento espanse, tipo casarsa, anche se notevoli risultati li sta dando su guyot e cordone speronato ad alta densità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per il grappolo eccessivamente serrato e per la buccia sottile è particolarmente sensibile alla botrite e al marciume acido. Sensibile a peronospora e oidio. Piuttosto sensibile alla clorosi ferrica. Risente dei geli primaverili, mentre presenta una buona adattabilità alle zone ventose.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-22	3,20-3,45	5,5-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione, fornisce un vino color giallo paglierino carico, con riflessi rosati, leggermente profumato, buona la struttura fresco, gradevole con retrogusti che ricordano la mandorla amara. Adatto a valorizzare climi marginali con limitate disponibilità termiche, viene impiegato per produrre vini fermi e spumanti. In condizioni ambientali adatte viene impiegato per la produzione di vini da vendemmia tardiva o da muffa nobile.