



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria



su un progetto



REGIONE DEL VENETO



**STUDIO DI 17 CLONI DELLA VARIETA'
PINOT GRIGIO
VINIFICATI IN PUREZZA
IN BIANCO – 2020
IN RAMATO – 2021**

Clone di Pinot grigio

1 GM

Descrizione clone

E' il clone con la più bassa suscettibilità alla botrite (si colloca nella classe "molto bassa" di infezione) e, assieme al 2-15 GM è il meno vigoroso. Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi è superiore alla media. Non ci sono informazioni del costituente

Parametri analitici

Dati agronomici	1 GM	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	7,7	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,2	0,1
Peso Medio Acino. (g)	1,3	1,4
Fertilità	1,3	1,1
Legno di potatura (kg)	0,4	0,6
Severità (%)	4,0	10,0
Grappoli sani (%)	89,2	77,4
Solidi Solubili (Brix)	18,1	19,0
Acidità totale (g/L)	7,0	6,9
pH	3,07	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,082	0,070



Dati enologici	1 GM	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,7	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,9
Acidità totale (g/L)	6,3	6,4
pH	2,98	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,5	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,3	2,2
Glicerina (g/L)	5,5	6,1
Acetaldeide (mg/L)	12,0	18,3
Ceneri (g/L)	1,5	1,6
Benzaldeide (µg/L)	212,3	178,5
Linalolo (µg/L)	6,0	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,1	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,7	5,8
Nerolo (µg/L)	10,7	11,1
Geraniolo (µg/L)	16,3	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,7	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	222,9	213,1
Benzenoidi (µg/L)	212,3	178,5
Somma terpeni (µg/L)	39,8	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,3	2,2

In verde: valore sopra la media
In rosso: valori sotto la media

Dati enologici	1 GM	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,0	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	6,3	5,9
pH	3,07	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,4	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	7,5	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	461,8	555,3
Antociani (mg/kg)	53,2	58,5
Acetaldeide (mg/L)	38,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	401,4	440,4
Linalolo (µg/L)	10,0	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,7	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	18,8	16,0
Nerolo (µg/L)	33,6	29,3
Geraniolo (µg/L)	27,3	22,0
β-Damascenone (µg/L)	5,9	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	27,7	27,6
Benzenoidi (µg/L)	401,4	440,4
Somma terpeni (µg/L)	92,4	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	6,5	4,6

Clone di Pinot grigio

2-15 GM

Descrizione clone

E' il secondo clone per maggiore suscettibilità alla botrite dopo H1 (si colloca nella classe "molto alta" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto ed è tra i meno vigorosi. Il contenuto nel vino dei benzenoidi e alcoli superiori è superiore alla media. Non ci sono informazioni del costituente.

Parametri analitici

Dati agronomici	2-15 GM	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,7	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,15	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di Potatura (kg)	0,4	0,6
Severità (%)	9,2	10,0
Grappoli sani (%)	77,8	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,3	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,12	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,067	0,070



Dati enologici	2-15 GM	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,60	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,8	0,9
Acidità totale (g/L)	6,23	6,4
pH	3,03	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,43	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,03	2,2
Glicerina (g/L)	6,32	6,1
Acetaldeide (mg/L)	15	18,3
Ceneri (g/L)	1,54	1,6
Benzaldeide (µg/L)	214,16	178,5
Linalolo (µg/L)	5,60	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,20	1,2
β-Citronello (µg/L)	6,30	5,8
Nerolo (µg/L)	11,60	11,1
Geraniolo (µg/L)	14,26	14,9
β-Damascenone (µg/L)	2,08	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,40	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	264,79	213,1
Benzenoidi (µg/L)	214,16	178,5
Somma terpeni (µg/L)	38,96	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,48	2,2

In rosso: valori sotto la media
In verde: valore sopra la media

Dati enologici	2-15 GM	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,6	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,6	5,9
pH	3,13	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,9	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	7,6	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	609,7	555,3
Antociani (mg/kg)	60,6	58,5
Acetaldeide (mg/L)	35,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	418,7	440,4
Linalolo (µg/L)	12,6	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,5	2,4
β-Citronello (µg/L)	20,4	16,0
Nerolo (µg/L)	38,0	29,3
Geraniolo (µg/L)	23,5	22,0
β-Damascenone (µg/L)	5,2	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	32,2	27,6
Benzenoidi (µg/L)	418,7	440,4
Somma terpeni (µg/L)	97,0	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	6,0	4,6

Clone di Pinot grigio

B 10

Descrizione clone:

Clone mediamente suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "media" di infezione). E' il clone che ha il contenuto in solidi solubili più basso dell'intera popolazione. Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi e alcoli superiori è superiore alla media. Non ci sono informazioni del costituente

Parametri analitici

Dati agronomici	B 10	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	5,5	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,1	0,1
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	0,9	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	9,8	10,0
Grappoli sani (%)	77,3	77,4
Solidi Solubili (Brix)	17,1	19,0
Acidità totale (g/L)	7,0	6,9
pH	3,08	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,067	0,070



Dati enologici	B 10	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,31	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,3	0,9
Acidità totale (g/L)	6,32	6,4
pH	3,04	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,09	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,59	2,2
Glicerina (g/L)	6,12	6,1
Acetaldeide (mg/L)	16	18,3
Ceneri (g/L)	1,74	1,6
Benzaldeide (µg/L)	193,92	178,5
Linalolo (µg/L)	6,08	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,20	1,2
β-Citronello (µg/L)	6,40	5,8
Nerolo (µg/L)	12,96	11,1
Geraniolo (µg/L)	14,37	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,76	1,67
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,56
Alcoli superiori (mg/L)	270,35	213,1
Benzenoidi (µg/L)	193,92	178,5
Somma terpeni (µg/L)	41,01	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,36	2,2

In verde: valore sopra la media
In rosso: valori sotto la media

Dati enologici	B 10	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	11,4	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	6,0	5,9
pH	3,07	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,1	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,9	1,6
Glicerina (g/L)	6,7	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	533,0	555,3
Antociani (mg/kg)	51,7	58,5
Acetaldeide (mg/L)	38,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	449,4	440,4
Linalolo (µg/L)	11,1	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,7	2,4
β-Citronello (µg/L)	16,3	16,0
Nerolo (µg/L)	31,5	29,3
Geraniolo (µg/L)	21,7	22,0
β-Damascenone (µg/L)	4,6	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	29,1	27,6
Benzenoidi (µg/L)	449,4	440,4
Somma terpeni (µg/L)	83,4	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	5,4	4,6

Clone di Pinot grigio:

(ENTAV) 457 F

Descrizione clone:

Clone mediamente suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "media" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi è leggermente inferiore alla media.

Parametri analitici:

Dati agronomici	Entav 457 F	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,7	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,15	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	9,2	10,0
Grappoli sani (%)	77,8	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,3	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,12	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,067	0,070



Dati enologici	Entav 457 F	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,99	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,5	0,9
Acidità totale (g/L)	6,41	6,4
pH	3,00	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,45	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,39	2,2
Glicerina (g/L)	6,21	6,1
Acetaldeide (mg/L)	17	18,3
Ceneri (g/L)	1,54	1,6
Benzaldeide (µg/L)	154,96	178,5
Linalolo (µg/L)	3,84	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	0,88	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	6,22	5,8
Nerolo (µg/L)	11,92	11,1
Geraniolo (µg/L)	17,33	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,68	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	202,95	213,1
Benzenoidi (µg/L)	154,96	178,5
Somma terpeni (µg/L)	40,19	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,28	2,2

In rosso: valore sotto la media
In verde: valori sopra la media

Dati enologici	Entav 457 F	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,6	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,4	5,9
pH	3,17	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,7	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	7,5	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	652,1	555,3
Antociani (mg/kg)	62,6	58,5
Acetaldeide (mg/L)	35,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	416,5	440,4
Linalolo (µg/L)	10,7	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,2	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	18,1	16,0
Nerolo (µg/L)	38,4	29,3
Geraniolo (µg/L)	24,6	22,0
β-Damascenone (µg/L)	4,4	3,9
β-Ionone (µg/L)	1,0	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	30,7	27,6
Benzenoidi (µg/L)	416,5	440,4
Somma terpeni (µg/L)	94,1	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	5,4	4,6

Clone di Pinot grigio:

(ENTAV) 52

Descrizione clone:

Clone con elevata suscettibilità alla botrite (si colloca nella classe "alta" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi è superiore alla media. Non ci sono informazioni del costituente.

Parametri analitici:

Dati agronomici	Entav 52	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,6	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	11,2	10,0
Grappoli sani (%)	76,7	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,2	19,0
Acidità totale (g/L)	6,6	6,9
pH	3,13	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,074	0,070



Dati enologici	Entav 52	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,62	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,9	0,9
Acidità totale (g/L)	5,78	6,4
pH	3,04	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,16	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	1,84	2,2
Glicerina (g/L)	6,36	6,1
Acetaldeide (mg/L)	14	18,3
Ceneri (g/L)	1,52	1,6
Benzaldeide (µg/L)	200,08	178,5
Linalolo (µg/L)	4,80	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,04	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,68	5,8
Nerolo (µg/L)	10,96	11,1
Geraniolo (µg/L)	15,28	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,84	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	221,45	213,1
Benzenoidi (µg/L)	200,08	178,5
Somma terpeni (µg/L)	37,76	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,44	2,2

In verde: valore sopra la media
In rosso: valori sotto la media

Dati enologici	Entav 52	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	14,0	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,4	5,9
pH	3,20	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,7	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,4	1,6
Glicerina (g/L)	7,9	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	569,6	555,3
Antociani (mg/kg)	66,9	58,5
Acetaldeide (mg/L)	53,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	395,3	440,4
Linalolo (µg/L)	10,7	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,9	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	11,4	16,0
Nerolo (µg/L)	22,5	29,3
Geraniolo (µg/L)	24,2	22,0
β-Damascenone (µg/L)	3,2	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	27,7	27,6
Benzenoidi (µg/L)	395,3	440,4
Somma terpeni (µg/L)	70,7	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,0	4,6

Clone di Pinot grigio:

(ENTAV) 53

Descrizione clone:

Clone leggermente tra i meno vigorosi, mediamente suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "media" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi è superiore alla media.

Parametri analitici:

Dati agronomici	Entav 53	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,1	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,0	1,1
Legno di potatura (kg)	0,5	0,6
Severità (%)	9,5	10,0
Grappoli sani (%)	77,9	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,0	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,13	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,073	0,070

Dati enologici	Entav 53	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,14	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,6	0,9
Acidità totale (g/L)	6,36	6,4
pH	2,92	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,56	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	1,95	2,2
Glicerina (g/L)	6,00	6,1
Acetaldeide (mg/L)	16	18,3
Ceneri (g/L)	1,61	1,6
Benzaldeide (µg/L)	219,12	178,5
Linalolo (µg/L)	4,96	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,36	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,80	5,8
Nerolo (µg/L)	11,04	11,1
Geraniolo (µg/L)	13,46	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,76	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	202,41	213,1
Benzenoidi (µg/L)	219,12	178,5
Somma terpeni (µg/L)	36,62	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,36	2,2

Dati enologici	Entav 53	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	12,4	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,5
Acidità totale (g/L)	6,3	5,9
pH	3,00	3,1
Ac. tartarico (g/L)	2,3	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,6	1,6
Glicerina (g/L)	7,8	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	512,8	555,3
Antociani (mg/kg)	53,0	58,5
Acetaldeide (mg/L)	36,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	511,6	440,4
Linalolo (µg/L)	11,5	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,8	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	14,7	16,0
Nerolo (µg/L)	24,8	29,3
Geraniolo (µg/L)	17,7	22,0
β-Damascenone (µg/L)	3,8	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	26,2	27,6
Benzenoidi (µg/L)	511,6	440,4
Somma terpeni (µg/L)	71,5	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,4	4,6

In verde: valore sopra la media
In rosso: valori sotto la media



Clone di Pinot grigio:	ERSA FVG 151
Descrizione clone:	Nella media i parametri agronomici ad eccezione della vigoria che risulta essere tra le più alte del gruppo. All'analisi sensoriale è stato il vino più apprezzato dai giudici. È tra i cloni più suscettibili alla botrite e si colloca nella classe di infezione "alta" I contenuti nel vino di benzenoidi e alcoli superiori sono inferiori alla media. Zuccheri, acidità e pH sono in linea con i valori forniti dal costituente. Al contrario, è più produttivo, meno fertile, ha il grappolo più leggero ed è più vigoroso rispetto a quanto ha dichiarato il costituente
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE DEL CLONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità reale 1,67 Produzione per ceppo (Kg) 3,57 Peso medio grappolo (g) 174 Peso medio acino (g) 1,28 Indice di Ravaz 4,25 <p>PARAMETRI ENOCHIMICI DEL MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (°Brix) 19,95 pH 3,20 Acidità totale (g/l) 7,1 Ac. Tartarico (g/l) 6,80 Ac. Malico (g/l) 2,26
Descrizione organolettica:	Vino dotato di ottima complessità aromatica, caratterizzato da note prevalenti di frutta esotica a cui si aggiungono ben distinte sensazioni floreali, di frutta acerba e vegetale secco, interessanti le nuances speziate. Al gusto presenta media acidità ed una buona struttura ed armonia. Nel complesso, il vino, offre un'ottima gradevolezza.
Adattamento a condizioni ambientali e pedologiche:	Per le sue caratteristiche se ne consiglia l'uso come clone di base miglioratore per la costituzione dei nuovi impianti di Pinot Grigio.
Parametri analitici:	

Dati agronomici	ERSA FVG 151	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,4	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,2	1,1
Legno di potatura (kg)	0,8	0,6
Severità (%)	12,0	10,0
Grappoli sani (%)	73,9	77,4
Solidi Solubili (Brix)	20,1	19,0
Acidità totale (g/L)	7,1	6,9
pH	3,14	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,065	0,070



Dati enologici	ERSA FVG 151	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,50	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,9
Acidità totale (g/L)	6,80	6,4
pH	2,95	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,82	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,05	2,2
Glicerina (g/L)	6,25	6,1
Acetaldeide (mg/L)	16	18,3
Ceneri (g/L)	1,57	1,6
Benzaldeide (µg/L)	154,88	178,5
Linalolo (µg/L)	4,00	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,12	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,32	5,8
Nerolo (µg/L)	10,08	11,1
Geraniolo (µg/L)	13,02	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,44	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,40	0,5
Alcoli superiori (mg/L)	178,29	213,1
Benzenoidi (µg/L)	154,88	178,5
Somma terpeni (µg/L)	33,54	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	1,84	2,2

In rosso: valore sotto la media
In verde: valori sopra la media

Dati enologici	ERSA FVG 151	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	14,2	13,29
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,8	0,48
Acidità totale (g/L)	5,7	5,89
pH	3,14	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,7	2,03
Ac. malico (L-) (g/L)	1,3	1,63
Glicerina (g/L)	8,3	7,84
Flavonoidi (mg/kg)	609,5	555,3
Antociani (mg/kg)	74,5	58,5
Acetaldeide (mg/L)	32,0	39,65
Ceneri (g/L)	1,5	1,61
Benzaldeide (µg/L)	332,3	440,37
Linalolo (µg/L)	7,0	10,12
α-Terpeneolo (µg/L)	1,8	2,36
β-Citronellolo (µg/L)	12,6	15,99
Nerolo (µg/L)	21,3	29,32
Geraniolo (µg/L)	16,3	22,04
β-Damascenone (µg/L)	1,8	3,91
β-Ionone (µg/L)	0,4	0,68
Alcoli superiori (mg/L)	26,2	27,65
Benzenoidi (µg/L)	332,3	440,37
Somma terpeni (µg/L)	58,9	79,84
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,2	4,59

Clone di Pinot grigio:

ERSA FVG 152

Descrizione clone:

E' il clone tendenzialmente più vigoroso ed è poco suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "bassa" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino degli alcoli superiori è inferiore alla media. È più produttivo, meno fertile, più vigoroso ed ha il grappolo più leggero rispetto ai dati forniti dal costituente mentre è in linea con gli altri parametri.

Caratteristiche produttive:

PARATTERISTICHE PRODUTTIVE del CLONE

- Produzione per ceppo (Kg) 3,11
- Peso medio grappolo (g) 161
- Peso medio acino (g) 1,47
- Indice di Ravaz 3,27
- Fertilità reale 1,61

PARAMETRI ENOCHIMICI del MOSTO

- Zuccheri (°Brix) 20,19
- pH 3,23
- Acidità totale (g/l) 7,60 Ac.
- Tartarico (g/l) 6,31
- Ac. Malico (g/l) 3,06

Descrizione organolettica:

Vino di ottima intensità e complessità aromatica, caratterizzata dalla prevalenza di note fruttate (albicocca e pesca) cui si aggiungono, ben distinte, note minerali e di frutta esotica (ananas e banana) e sensazioni minori di spezie, confettura e floreali. Al gusto è dotato di ottima armonia ed equilibrio, uniti ad una buona struttura e persistenza. Nel complesso il vino fornisce una ottima gradevolezza. Per queste sue caratteristiche può considerarsi indicato come clone di base per la produzione di vini varietali, dotati di ottima personalità e tipicità.

Parametri analitici:

Dati agronomici	CRAVIT ERS FVG152	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,1	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,5	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	1,0	0,6
Severità (%)	8,4	10,0
Grappoli sani (%)	78,9	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,4	19,0
Acidità totale (g/L)	7,3	6,9
pH	3,12	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,072	0,070

Dati enologici	ERSA FVG 152	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,6	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,9	0,9
Acidità totale (g/L)	6,7	6,4
pH	2,96	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,7	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,3	2,2
Glicerina (g/L)	6,4	6,1
Acetaldeide (mg/L)	17,0	18,3
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	169,2	178,5
Linalolo (µg/L)	4,5	5,1
α-Terpineolo (µg/L)	1,2	1,2
β-Citronello (µg/L)	5,6	5,8
Nerolo (µg/L)	12,5	11,1
Geraniolo (µg/L)	14,8	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,8	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	184,4	213,1
Benzenoidi (µg/L)	169,2	178,5
Somma terpeni (µg/L)	38,5	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,4	2,2

Dati enologici	ERSA FVG152	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,6	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,8	5,9
pH	3,13	3,1
Ac. tartarico (g/L)	1,9	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	7,8	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	592,3	555,3
Antociani (mg/kg)	52,8	58,5
Acetaldeide (mg/L)	36,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	455,0	440,4
Linalolo (µg/L)	8,7	10,1
α-Terpineolo (µg/L)	2,0	2,4
β-Citronello (µg/L)	13,9	16,0
Nerolo (µg/L)	26,8	29,3
Geraniolo (µg/L)	21,1	22,0
β-Damascenone (µg/L)	4,1	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,4	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	26,1	27,6
Benzenoidi (µg/L)	455,0	440,4
Somma terpeni (µg/L)	72,6	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,5	4,6



In rosso: valore sotto la media

In verde: valori sopra la media

Clone di Pinot grigio:	FEDIT 13 CSG
Descrizione clone:	Elevata suscettibilità alla botrite. Si colloca nella classe di infezione "alta". Rispetto alla media ha più bassi contenuti in benzenoidi e alcoli superiori. Nella media tutti gli altri parametri.
Descrizione organolettica:	Si ottiene un vino di colore giallo dorato carico a maturità, con riflessi rosati (vinificazione in presenza delle bucce), profumato, giustamente corposo, con leggero sapore amarognolo, solitamente secco. Sopporta anche ad un certo invecchiamento.

Parametri analitici:

Dati agronomici	FEDIT 13 CSG	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,7	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,2	1,1
Legno di potatura (kg)	0,7	0,6
Severità (%)	11,1	10,0
Grappoli sani (%)	74,7	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,1	19,0
Acidità totale (g/L)	7,3	6,9
pH	3,10	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,068	0,070



Dati enologici	FEDIT 13 CSG	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,87	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,3	0,9
Acidità totale (g/L)	6,62	6,4
pH	2,95	2,99
Ac. tartarico (g/L)	2,75	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,25	2,2
Glicerina (g/L)	5,93	6,1
Acetaldeide (mg/L)	15	18,7
Ceneri (g/L)	1,72	1,6
Benzaldeide (µg/L)	166,48	181,9
Linalolo (µg/L)	4,48	5,2
α-Terpeneolo (µg/L)	1,20	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,32	5,9
Nerolo (µg/L)	10,08	11,2
Geraniolo (µg/L)	17,04	15,0
β-Damascenone (µg/L)	1,52	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	180,91	213,1
Benzenoidi (µg/L)	166,48	181,9
Somma terpeni (µg/L)	38,12	38,5
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,12	2,3

In rosso: valore sotto la media
In verde: valori sopra la media

Dati enologici	FEDIT 13 CSG	Media
Alcol totale (% Vol)	13,6	13,29
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,48
Acidità totale (g/L)	5,9	5,89
pH	3,07	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,0	2,03
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,63
Glicerina (g/L)	8,1	7,84
Flavonoidi (mg/kg)	570,1	555,3
Antociani (mg/kg)	53,3	58,5
Acetaldeide (mg/L)	39,0	39,65
Ceneri (g/L)	1,6	1,61
Benzaldeide (µg/L)	463,2	440,37
Linalolo (µg/L)	7,7	10,12
α-Terpeneolo (µg/L)	1,8	2,36
β-Citronellolo (µg/L)	13,5	15,99
Nerolo (µg/L)	25,4	29,32
Geraniolo (µg/L)	19,4	22,04
β-Damascenone (µg/L)	2,6	3,91
β-Ionone (µg/L)	0,4	0,68
Alcoli superiori (mg/L)	25,4	27,65
Benzenoidi (µg/L)	463,2	440,37
Somma terpeni (µg/L)	67,9	79,84
Somma norisoprenoidi (µg/L)	3,0	4,59

Clone di Pinot grigio:

FR 49 207

Descrizione clone:

Clone con bassa suscettibilità alla botrite (si colloca nella classe "bassa" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino dei benzenoidi è superiore alla media.

Parametri analitici:

Dati agronomici	FR49 207	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,9	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,16	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,0	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	7,6	10,0
Grappoli sani (%)	83,5	77,4
Solidi Solubili (Brix)	18,4	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,10	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,075	0,070



Dati enologici	FR 49-207	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	11,87	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,0	0,9
Acidità totale (g/L)	6,87	6,4
pH	2,93	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,69	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,21	2,2
Glicerina (g/L)	6,38	6,1
Acetaldeide (mg/L)	16	18,3
Ceneri (g/L)	1,51	1,6
Benzaldeide (µg/L)	204,72	178,5
Linalolo (µg/L)	5,04	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,36	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	6,38	5,8
Nerolo (µg/L)	11,52	11,1
Geraniolo (µg/L)	13,02	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,84	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	219,97	213,1
Benzenoidi (µg/L)	204,72	178,5
Somma terpeni (µg/L)	37,32	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,44	2,2

In rosso: valori sotto la media
In verde: valore sopra la media

Dati enologici	FR 49 207	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	12,5	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,5
Acidità totale (g/L)	6,3	5,9
pH	3,05	3,1
Ac. tartarico (g/L)	2,3	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,8	1,6
Glicerina (g/L)	7,7	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	588,0	555,3
Antociani (mg/kg)	58,3	58,5
Acetaldeide (mg/L)	36,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	505,7	440,4
Linalolo (µg/L)	9,4	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,2	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	15,1	16,0
Nerolo (µg/L)	27,8	29,3
Geraniolo (µg/L)	17,4	22,0
β-Damascenone (µg/L)	3,0	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,4	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	26,2	27,6
Benzenoidi (µg/L)	505,7	440,4
Somma terpeni (µg/L)	71,8	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	3,4	4,6

Clone di Pinot grigio:
Hauser 1

Descrizione clone:

E' il clone con la più alta suscettibilità alla botrite (si colloca nella classe "molto alta" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino di alcoli superiori è superiore alla media. Non ci sono informazioni del costituente

Parametri analitici:

Dati agronomici	HAUSER 1	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,9	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,15	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,3	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	15,2	10,0
Grappoli sani (%)	66,9	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,3	19,0
Acidità totale (g/L)	6,5	6,9
pH	3,14	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,062	0,070



Dati enologici	HAUSER 1	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,05	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,9
Acidità totale (g/L)	5,79	6,4
pH	3,03	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,32	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,14	2,2
Glicerina (g/L)	5,63	6,1
Acetaldeide (mg/L)	13	18,3
Ceneri (g/L)	1,62	1,6
Benzaldeide (µg/L)	178,64	178,5
Linalolo (µg/L)	6,00	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,04	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	6,32	5,8
Nerolo (µg/L)	11,20	11,1
Geraniolo (µg/L)	17,55	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,76	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	250,17	213,1
Benzenoidi (µg/L)	178,64	178,5
Somma terpeni (µg/L)	42,11	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,36	2,2

In verde: valore sopra la media

In rosso: valori sotto la media

Dati enologici	HAUSER 1	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,1	13,3
Glucosio+fruttosio (g)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,9	5,9
pH	3,09	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,1	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,5	1,6
Glicerina (g/L)	8,1	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	461,8	555,3
Antociani (mg/kg)	53,2	58,5
Acetaldeide (mg/L)	53,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,5	1,6
Benzaldeide (µg/L)	374,6	440,4
Linalolo (µg/L)	11,4	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,7	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	17,1	16,0
Nerolo (µg/L)	33,2	29,3
Geraniolo (µg/L)	27,6	22,0
β-Damascenone (µg)	4,4	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/l)	27,1	27,6
Benzenoidi (µg/L)	374,6	440,4
Somma terpeni (µg/	92,0	79,8
Somma norisopreno	5,2	4,6

Clone di Pinot grigio:	ISMA AVIT 513
Descrizione clone:	Clone tra i più vigorosi e mediamente suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "media" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. I contenuti nel vino di benzenoidi, norisoprenoidi e alcoli superiori sono inferiori alla media. E' leggermente più produttivo, ha il grappolo più leggero ed è molto più vigoroso rispetto ai dati forniti dal costituutore mentre è in linea il contenuto zuccherino.
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE DEL CLONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità reale 1,43 Produzione per ceppo (Kg) 5,22 Peso medio grappolo (g) 189 Peso medio acino (g) 1,58 Indice di Ravaz 5,3 <p>PARAMETRI ENOCHIMICI DEL MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (°Brix) 19,25 pH 3,18 Acidità totale (g/l) 6,34 Ac. Tartarico (g/l) 4,65 Ac. Malico (g/l) 2,14
Descrizione organolettica:	Il vino prodotto dal clone ISMA®-AVIT 513 risulta molto tipico, equilibrato, gradevolmente profumato, di buona alcolicità.

Parametri analitici:

Dati agronomici	ISMA AVIT 513	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,2	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,13	0,14
Peso Medio Acino (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,2	1,1
Legno di potatura (kg)	0,8	0,6
Severità (%)	10,6	10,0
Grappoli sani (%)	76,1	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,3	19,0
Acidità totale (g/L)	7,1	6,9
pH	3,17	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,067	0,070



Dati enologici	ISMA AVIT 513	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,1	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,7	0,9
Acidità totale (g/L)	6,6	6,4
pH	2,96	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,8	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,3	2,2
Glicerina (g/L)	5,6	6,1
Acetaldeide (mg/L)	15,0	18,3
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	151,1	178,5
Linalolo (µg/L)	4,6	5,1
α-Terpineolo (µg/L)	1,3	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	4,6	5,8
Nerolo (µg/L)	9,4	11,1
Geraniolo (µg/L)	15,4	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,4	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,2	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	162,8	213,1
Benzenoidi (µg/L)	151,1	178,5
Somma terpeni (µg/L)	35,3	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	1,6	2,2

Dati enologici	ISMA AVIT 513	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,5	13,29
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,8	0,48
Acidità totale (g/L)	5,8	5,89
pH	3,10	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,1	2,03
Ac. malico (L-) (g/L)	1,4	1,63
Glicerina (g/L)	7,6	7,84
Flavonoidi (mg/kg)	508,9	555,3
Antociani (mg/kg)	54,6	58,5
Acetaldeide (mg/L)	29,0	39,65
Ceneri (g/L)	1,4	1,61
Benzaldeide (µg/L)	355,3	440,37
Linalolo (µg/L)	7,1	10,12
α-Terpineolo (µg/L)	1,6	2,36
β-Citronellolo (µg/L)	9,3	15,99
Nerolo (µg/L)	17,4	29,32
Geraniolo (µg/L)	12,4	22,04
β-Damascenone (µg/L)	1,8	3,91
β-Ionone (µg/L)	0,4	0,68
Alcoli superiori (mg/L)	24,9	27,65
Benzenoidi (µg/L)	355,3	440,37
Somma terpeni (µg/L)	47,7	79,84
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,2	4,59

In rosso: valore sotto la media

Clone di Pinot grigio:	ISV – F1 Toppani
Descrizione clone:	E' tra i cloni più vigorosi ed è molto suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "alta" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino degli alcoli superiori, dei terpeni e dei benzenoidi è inferiore alla media. Ha il grappolo più piccolo ed ha la fertilità più bassa rispetto ai dati forniti dal costituente mentre è in linea con gli altri parametri.
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE del CLONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità potenziale delle gemme 1,30 Produzione per ceppo (Kg) 6,0 Peso medio grappolo (g) 70,5 <p>PARAMETRI ENOCHIMICI del MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (°Brix) 19,05 pH 3,04 Acidità totale (g/l) 6,55
Descrizione organolettica:	Vino di colore giallo paglierino tendente al rosato; aroma complesso di fiori e di frutti, persistente ed elegante; il sapore ricorda i profumi della fienagione; di ottima struttura, equilibrato ed armonico.

Parametri analitici:

Dati agronomici	ISV F1 TOPPANI	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,4	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,0	1,1
Legno di potatura (kg)	0,8	0,6
Severità (%)	10,8	10,0
Grappoli sani (%)	76,3	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,7	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,16	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,072	0,070



Dati enologici	ISV F1 Toppani	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,66	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,4	0,9
Acidità totale (g/L)	6,51	6,4
pH	2,97	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,58	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,14	2,2
Glicerina (g/L)	6,32	6,1
Acetaldeide (mg/L)	19	18,3
Ceneri (g/L)	1,54	1,6
Benzaldeide (µg/L)	155,76	178,5
Linalolo (µg/L)	4,96	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,12	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,52	5,8
Nerolo (µg/L)	9,52	11,1
Geraniolo (µg/L)	11,31	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,60	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	196,84	213,1
Benzenoidi (µg/L)	155,76	178,5
Somma terpeni (µg/L)	32,43	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,20	2,2

In rosso: valore sotto la media

In verde: valori sopra la media

Dati enologici	ISV F1 TOPPANI	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,8	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,5
Acidità totale (g/L)	5,8	5,9
pH	3,16	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,8	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	8,5	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	479,6	555,3
Antociani (mg/kg)	56,6	58,5
Acetaldeide (mg/L)	53,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	469,7	440,4
Linalolo (µg/L)	11,3	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,3	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	19,1	16,0
Nerolo (µg/L)	25,5	29,3
Geraniolo (µg/L)	25,1	22,0
β-Damascenone (µg/L)	3,7	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	28,6	27,6
Benzenoidi (µg/L)	469,7	440,4
Somma terpeni (µg/L)	83,3	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,5	4,6

Clone di Pinot grigio:	R6
Descrizione clone:	Le sue caratteristiche agronomiche sono in linea con la media dell'intera popolazione clonale. Vigoria nella media della popolazione, meno fertile, meno dotato in solidi solubili, molto più vigoroso, con un grappolo più leggero rispetto ai dati forniti dal costituente. Clone molto mediamente suscettibile alla botrite. Si colloca nella classe di infezione "media".
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE DEL CLONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità reale 1,67 Produzione per ceppo (Kg) 3,57 Peso medio grappolo (g) 174 Peso medio acino (g) 1,28 Indice di Ravaz 4,25 <p>PARAMETRI CHIMICI DEL MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (°Brix) 19,95 pH 3,20 Acidità totale (g/l) 7,1 Ac. Tartarico (g/l) 6,80 Ac. Malico (g/l) 2,26
Descrizione organolettica:	Il vino di questo clone è risultato il più apprezzato dal panel in virtù non solo delle maggiori note aromatiche riconducibili ai sentori di fiori, note tipicamente attribuite alla classe dei monoterpeni, ma anche come valutazione generale.
Caratteristiche enologiche:	Dal punto di vista enologico si distingue per il minor contenuto in benzaldeide rispetto alla media

Parametri analitici:

Dati agronomici	R6	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,4	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	0,6	0,6
Severità (%)	9,5	10,0
Grappoli sani (%)	78,2	77,4
Solidi Solubili (Brix)	18,8	19,0
Acidità totale (g/L)	7,0	6,9
pH	3,12	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,074	0,070



Dati enologici	R 6	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,3	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,8	0,9
Acidità totale (g/L)	6,2	6,4
pH	3,03	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,3	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,2	2,2
Glicerina (g/L)	6,0	6,1
Acetaldeide (mg/L)	60,0	18,3
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	166,2	178,5
Linalolo (µg/L)	6,2	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,1	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,4	5,8
Nerolo (µg/L)	10,6	11,1
Geraniolo (µg/L)	13,5	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,5	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	250,5	213,1
Benzenoidi (µg/L)	166,2	178,5
Somma terpeni (µg/L)	36,9	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,1	2,2

In verde: valore sopra la media
In rosso: valore sotto la media

Dati enologici	R6	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,6	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,9	5,9
pH	3,18	3,10
Ac. tartarico (g/L)	1,9	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	8,5	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	504,0	555,3
Antociani (mg/kg)	53,3	58,5
Acetaldeide (mg/L)	55,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,8	1,6
Benzaldeide (µg/L)	544,2	440,4
Linalolo (µg/L)	11,6	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	3,0	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	20,6	16,0
Nerolo (µg/L)	35,4	29,3
Geraniolo (µg/L)	30,6	22,0
β-Damascenone (µg/L)	5,2	3,9
β-Ionone (µg/L)	1,0	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	29,1	27,6
Benzenoidi (µg/L)	544,2	440,4
Somma terpeni (µg/L)	101,2	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	6,2	4,6

Clone di Pinot grigio:	SMA 505
Descrizione clone:	Le sue caratteristiche agronomiche sono in linea con la media dell'intera popolazione clonale tranne la suscettibilità alla botrite che è minore. Più produttivo, meno fertile, tra i meno vigorosi, con un grappolo più leggero rispetto ai dati forniti dal costituente. Clone con bassa suscettibilità alla botrite. Si colloca nella classe di infezione "bassa". Più alto rispetto alla media, il contenuto in terpeni.
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità reale 1,56 Produzione per ceppo (Kg) 5,03 Peso medio grappolo (g) 160,00 Peso medio acino (g) 1,80 Indice di Ravaz 5,1 <p>PARAMETRI ENOCHIMICI del MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
Descrizione organolettica:	Vino di colore caratteristico; "asciutto", abbastanza alcolico, di buona acidità; aroma leggero, tipico varietale; di giusto corpo, gradevolmente amarognolo. Il clone è indicato per la produzione di vini superiori.

Parametri analitici:

Dati agronomici	M15 SMA 505	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,2	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,1	0,1
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,0	1,1
Legno di potatura (kg)	0,5	0,6
Severità (%)	7,2	10,0
Grappoli sani (%)	82,3	77,4
Solidi Solubili (Brix)	18,7	19,0
Acidità totale (g/L)	6,9	6,9
pH	3,09	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,075	0,070



Dati enologici	SMA 505	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,06	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,9
Acidità totale (g/L)	6,48	6,4
pH	2,98	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,56	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,26	2,2
Glicerina (g/L)	6,03	6,1
Acetaldeide (mg/L)	15	18,3
Ceneri (g/L)	1,46	1,6
Benzaldeide (µg/L)	175,20	178,5
Linalolo (µg/L)	4,48	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,12	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,94	5,8
Nerolo (µg/L)	12,48	11,1
Geraniolo (µg/L)	21,73	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,60	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,80	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	201,54	213,1
Benzenoidi (µg/L)	175,20	178,5
Somma terpeni (µg/L)	45,75	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,40	2,2

In verde: valore sopra la media
In rosso: valori sotto la media

Dati enologici	SMA 505	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,0	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,4	0,5
Acidità totale (g/L)	5,6	5,9
pH	3,10	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,1	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,7	1,6
Glicerina (g/L)	7,2	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	541,9	555,3
Antociani (mg/kg)	52,2	58,5
Acetaldeide (mg/L)	34,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,7	1,6
Benzaldeide (µg/L)	523,1	440,4
Linalolo (µg/L)	10,5	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	2,6	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	18,3	16,0
Nerolo (µg/L)	35,8	29,3
Geraniolo (µg/L)	23,4	22,0
β-Damascenone (µg/L)	5,1	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	27,5	27,6
Benzenoidi (µg/L)	523,1	440,4
Somma terpeni (µg/L)	90,4	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	5,9	4,6

Clone di Pinot grigio:	SMA 514
Descrizione clone:	E' tra i cloni meno vigorosi ed è mediamente suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "media" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. Il contenuto nel vino degli alcoli superiori e dei benzenoidi è inferiore alla media. E' più produttivo, meno fertile, più vigoroso ed ha il grappolo più leggero rispetto ai dati forniti dal costituente mentre è in linea con gli altri parametri.
Caratteristiche produttive:	<p>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE del CLONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Fertilità reale 1,45 Produzione per ceppo (Kg) 4,92 Peso medio grappolo (g) 170,00 Peso medio acino (g) 1,61 Indice di Ravaz 4,9 <p>PARAMETRI ENOCHIMICI del MOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Zuccheri (° Brix) 19,51 pH 3,18 Acidità totale (g/l) 6,21 Ac. Tartarico (g/l) 4,78 Ac. Malico (g/l) 2,45
Descrizione organolettica:	Vino di colore caratteristico; particolarmente apprezzato per le note olfattive complessive; aroma tipico varietale, di giusto corpo, gradevolmente amarognolo e di buon tenore alcolico. Il clone è indicato per la produzione di vini superiori e si distingue positivamente nella comparazione con altri cloni o biotipi.

Parametri analitici:

Dati agronomici	SMA 514	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,5	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,1	1,1
Legno di potatura (kg)	0,7	0,6
Severità (%)	8,7	10,0
Grappoli sani (%)	81,5	77,4
Solidi Solubili (Brix)	18,8	19,0
Acidità totale (g/L)	7,0	6,9
pH	3,09	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,1	0,070



Dati enologici	SMA 514	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,1	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,5	0,9
Acidità totale (g/L)	6,7	6,4
pH	2,93	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,9	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,0	2,2
Glicerina (g/L)	6,0	6,1
Acetaldeide (mg/L)	18,0	18,3
Ceneri (g/L)	1,5	1,6
Benzaldeide (µg/L)	151,8	178,5
Linalolo (µg/L)	5,4	5,1
α-Terpineolo (µg/L)	1,2	1,2
β-Citronellolo (µg/L)	5,8	5,8
Nerolo (µg/L)	11,3	11,1
Geraniolo (µg/L)	12,4	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,6	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,6	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	196,1	213,1
Benzenoidi (µg/L)	151,8	178,5
Somma terpeni (µg/L)	36,1	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,2	2,2

In rosso: valore sotto la media
In verde: valori sopra la media

Dati enologici	SMA 514	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,3	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,5
Acidità totale (g/L)	6,1	5,9
pH	3,07	3,1
Ac. tartarico (g/L)	2,3	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,6	1,6
Glicerina (g/L)	8,0	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	564,2	555,3
Antociani (mg/kg)	65,2	58,5
Acetaldeide (mg/L)	35,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,5	1,6
Benzaldeide (µg/L)	477,4	440,4
Linalolo (µg/L)	10,2	10,1
α-Terpineolo (µg/L)	2,4	2,4
β-Citronellolo (µg/L)	15,3	16,0
Nerolo (µg/L)	28,3	29,3
Geraniolo (µg/L)	20,1	22,0
β-Damascenone (µg/L)	3,6	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	29,0	27,6
Benzenoidi (µg/L)	477,4	440,4
Somma terpeni (µg/L)	76,3	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,4	4,6

Clone di Pinot grigio:

VCR 5

Descrizione clone:

Clone con vigoria di poco superiore alla media, molto suscettibile alla botrite (si colloca nella classe "alta" di infezione). Nella media della popolazione tutti gli altri parametri agronomici e chimici del mosto. I valori dei parametri enologici non discostano dalla media. Ha il grappolo leggermente più pesante ed è meno fertile rispetto a quanto dichiarato dal costituente.

Caratteristiche produttive:

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE del CLONE

- Fertilità reale 1,66
- Produzione per ceppo (Kg) 6,10
- Peso medio grappolo (g) 118

PARAMETRI ENOCHIMICI del MOSTO

- Zuccheri (Babo) 16,50
- pH 3,20
- Acidità totale (g/l) 7,60

Descrizione organolettica:

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di intensità e finezza; per vini eleganti, profumati, di corpo. Indicato il taglio con R6.

Parametri analitici:

Dati agronomici	VCR 5	Media cloni
Uva/ceppo (Kg)	6,6	6,5
Peso Medio Grap. (Kg)	0,14	0,14
Peso Medio Acino. (g)	1,4	1,4
Fertilità	1,2	1,1
Legno di potatura (kg)	0,7	0,6
Severità (%)	12,7	10,0
Grappoli sani (%)	71,4	77,4
Solidi Solubili (Brix)	19,4	19,0
Acidità totale (g/L)	6,8	6,9
pH	3,12	3,12
Resistenza buccia (Kg)	0,063	0,070



Dati enologici	VCR 5	Media cloni 2020
Alcol totale (% Vol)	12,35	12,1
Glucosio+fruttosio (g/L)	1,4	0,9
Acidità totale (g/L)	6,45	6,4
pH	3,00	2,98
Ac. tartarico (g/L)	2,63	2,5
Ac. malico (L-) (g/L)	2,04	2,2
Glicerina (g/L)	6,04	6,1
Acetaldeide (mg/L)	17	18,3
Ceneri (g/L)	1,55	1,6
Benzaldeide (µg/L)	166,32	178,5
Linalolo (µg/L)	5,84	5,1
α-Terpeneolo (µg/L)	1,20	1,2
β-Citronello (µg/L)	5,42	5,8
Nerolo (µg/L)	10,32	11,1
Geraniolo (µg/L)	12,46	14,9
β-Damascenone (µg/L)	1,52	1,7
β-Ionone (µg/L)	0,60	0,6
Alcoli superiori (mg/L)	215,88	213,1
Benzenoidi (µg/L)	166,32	178,5
Somma terpeni (µg/L)	35,24	38,0
Somma norisoprenoidi (µg/L)	2,12	2,2

In rosso: valori sotto la media
In verde: valori sopra la media

Dati enologici	VCR5	Media cloni 2021 (rosato)
Alcol totale (% Vol)	13,4	13,3
Glucosio+fruttosio (g/L)	0,5	0,5
Acidità totale (g/L)	6,4	5,9
pH	3,02	3,10
Ac. tartarico (g/L)	2,3	2,0
Ac. malico (L-) (g/L)	1,6	1,6
Glicerina (g/L)	8,6	7,8
Flavonoidi (mg/kg)	556,0	555,3
Antociani (mg/kg)	64,9	58,5
Acetaldeide (mg/L)	37,0	39,6
Ceneri (g/L)	1,6	1,6
Benzaldeide (µg/L)	392,9	440,4
Linalolo (µg/L)	10,5	10,1
α-Terpeneolo (µg/L)	3,0	2,4
β-Citronello (µg/L)	17,4	16,0
Nerolo (µg/L)	32,8	29,3
Geraniolo (µg/L)	22,4	22,0
β-Damascenone (µg/L)	4,0	3,9
β-Ionone (µg/L)	0,8	0,7
Alcoli superiori (mg/L)	26,5	27,6
Benzenoidi (µg/L)	392,9	440,4
Somma terpeni (µg/L)	86,1	79,8
Somma norisoprenoidi (µg/L)	4,8	4,6

Tavole riepilogative analisi sensoriale FRUTTA/FIORI/VEGETALE

ACIDITA', SAPIDITA' INTENSITA'

CARATTERISTICHE COLORE E VALUTAZIONE COMPLESSIVA



