GRECANICO B.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

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

Origine
Sciacca (AG)

I-Regione Sicilia 94

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più piccolo e allungato; di peso medio inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino leggermente superiore
- ✓ Mediamente tollerante alle principali avversità fungine
- ✓ Particolarmente resistente alla siccità



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Medio-tardiva
Invaiatura	Tardiva
Maturazione	Medio-tardiva

IL GRAPPOLO

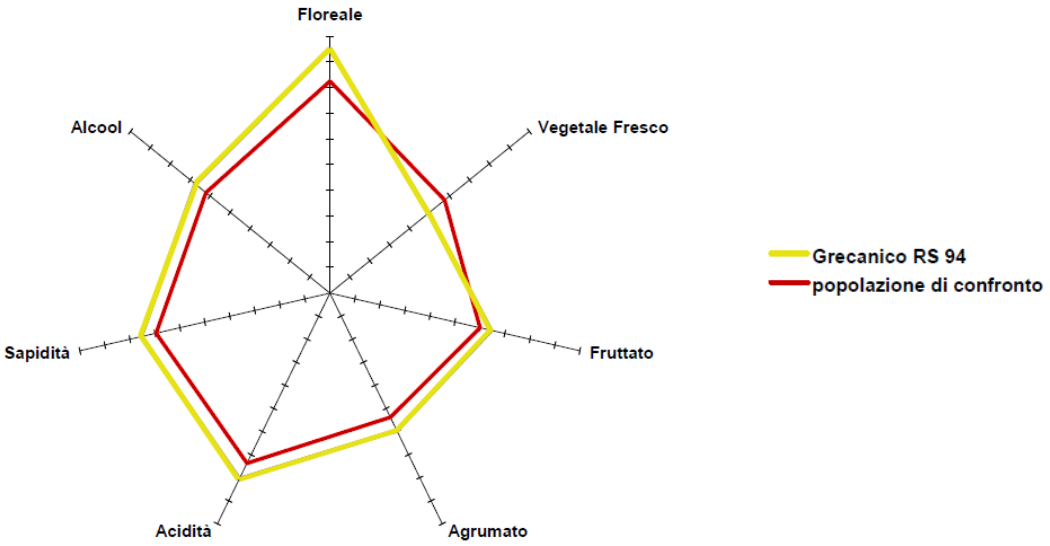
- Grappolo medio, cilindrico allungato, da spargolo a molto spargolo, alato; peduncolo corto, erbaceo, di colore grigio chiaro
- Acino medio, sferoide-ellissoidale; buccia spessa e consistente, poco pruinosa, di colore giallo-dorato; ombelico prominente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale (*)	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	4,99
Numero grappoli/ceppo	16,2
Peso medio grappolo (g)	306,33
Peso medio acino (g)	1,93
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,56
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	5,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino con un buon livello aromatico, dove prevalgono le note floreali e fruttate. L'equilibrio complessivo è ottimo, grazie anche alla buona sapidità ed al buon equilibrio acidico.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento