

# GRECANICO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:54. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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
Invaiaatura	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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

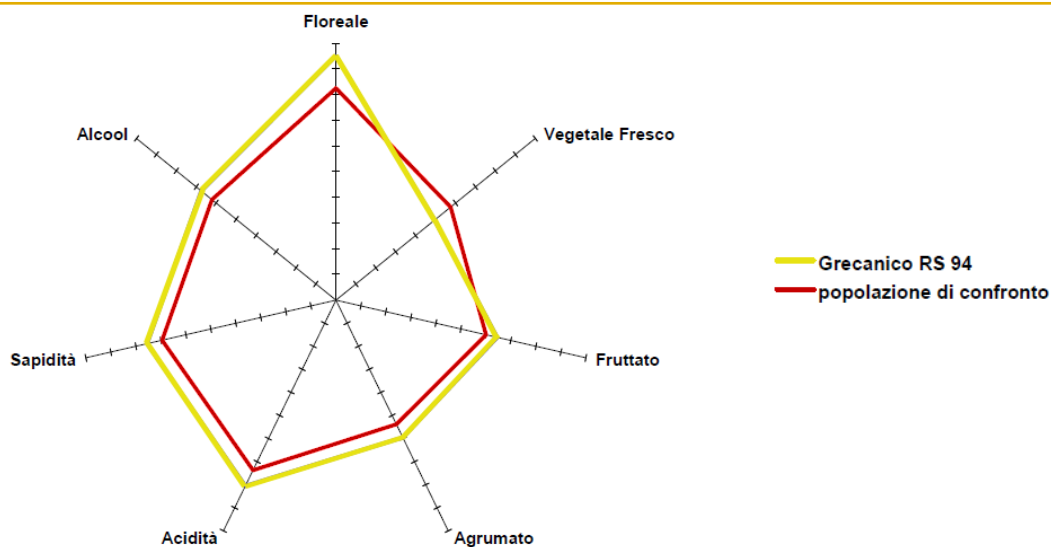
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**

	<b>CLONE</b>
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**

	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b> 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 acido.

(\*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento