

# GRECHETTO B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuttitore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (TV); Università degli Studi di Perugia – Istituto di coltivazioni Arboree

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 210 del 09/09/2005

## Origine

Località Castel Rinaldi, Massa Martana (PG)

I - G 109 ISV -  
ICA PG

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Giano dell'Umbria (PG); Az. Agr. Ist. Tec. Agr. (AP) |
| Forma di allevamento           | -                                                    |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | -                                                    |
| Periodo di osservazione        | -                                                    |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Minore sensibilità alla botrite ed all'oidio

## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile     |
| Fioritura      | I decade Giugno     |
| Invaiatura     | III decade Agosto   |
| Maturazione    | II decade Settembre |



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-corto, piramidale, poco allungato, con due brevi ali, semicompatto
- ❖ Acino medio-piccolo, sferico

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | 2 |
| Oidio   | 5 |

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale               | 0,95   |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,25   |
| Numero grappoli/ceppo         | 15,8   |
| Peso medio grappolo (g)       | 268,90 |
| Peso medio acino (g)          | -      |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 859    |
| Indice di Ravaz               | 4,95   |

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

|       |                      |       |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | 23,26 |
|       | pH                   | 3,13  |
|       | Acidità totale (g/l) | 6,15  |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | 5,32  |
|       | Ac. Malico (g/l)     | 1,58  |

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino si caratterizza per la migliore intensità olfattiva rispetto alla popolazione, in quanto emergono i profumi floreali, di fruttato e di agrumi, freschezza, struttura ed armonia; si coglie una inferiore sensazione di amarognolo e di fieno secco nel retrogusto.