

# GRECHETTO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 13:46. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

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

<b>FASE</b>	<b>EPOCA</b>
<b>FENOLOGICA</b>	
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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 CRITTOGAMICHE (%) CLONE**

Botrite	2
Oidio	5

---

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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 ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	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.