

GRECHETTO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:11. 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

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

| | |
|----------------|---------------------|
| 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 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.