GRECO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 297 del 22/12/2001

Origine
Montefusco (AV)

I-VCR 6

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Castagneto Carducci (LI)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità basale più elevata
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Buona resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio o più, con una o due corte ali
- Acino medio o più, uniforme, a buccia piuttosto consistente

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1-1,5
Oidio	1,5 -2

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,12
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	231,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,33
	pH	2,99
	Acidità totale (g/l)	10,43
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Dati medi relativi al triennio 1997-1999

Castagneto Carducci

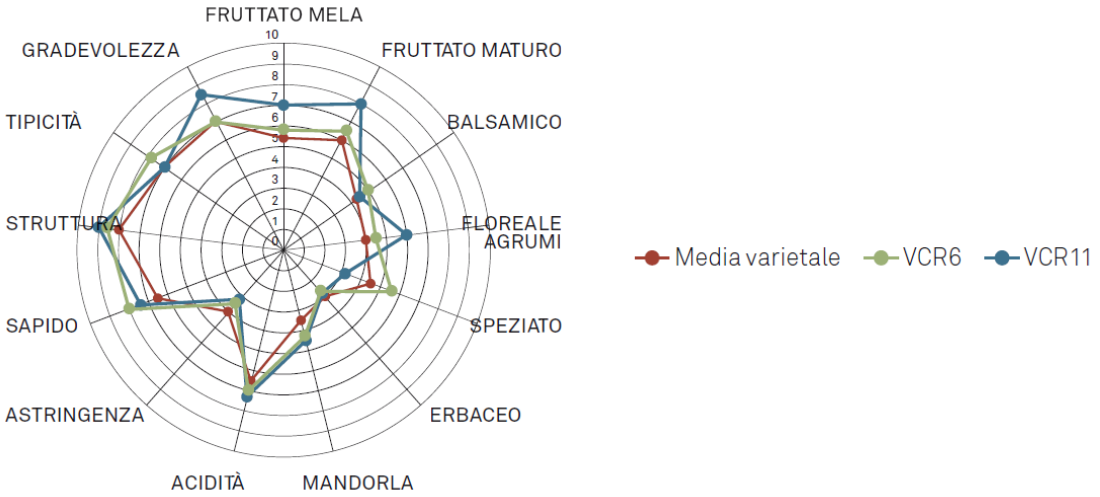
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1-1,5
Oidio	1,5 -2

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	3,07
Numero grappoli/ceppo	13,5
Peso medio grappolo (g)	226,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE (*)*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	19,07
	pH	3.02
	Acidità totale (g/l)	9,27
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli; profumi intensi di fiori, dove primeggia il glicine; ottima struttura e vivace acidità. Sapido con gusto speziato e retrogusto con sentore di mandorla. Si presta a sopportare un periodo di affinamento in barrique.