

# GRECO B.

Documento aggiornato al: 14/02/2026, 19:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Dipartimento di Produzione Vegetale - Sez. Coltivazioni  
Arboree, Università degli Studi di Milano  
Vitis Rauscedo - Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Tufo (AV)

I-UNIMI-VITIS  
GRE VV 31

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telese (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3086
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso medio superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Sensibilità all'oidio
- ✓ Suscettibilità al marciume se coltivato in terreni freschi
- ✓ Abbastanza sensibile ai danni della peronospora

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Precoce
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Quarta epoca

## IL GRAPPOLO

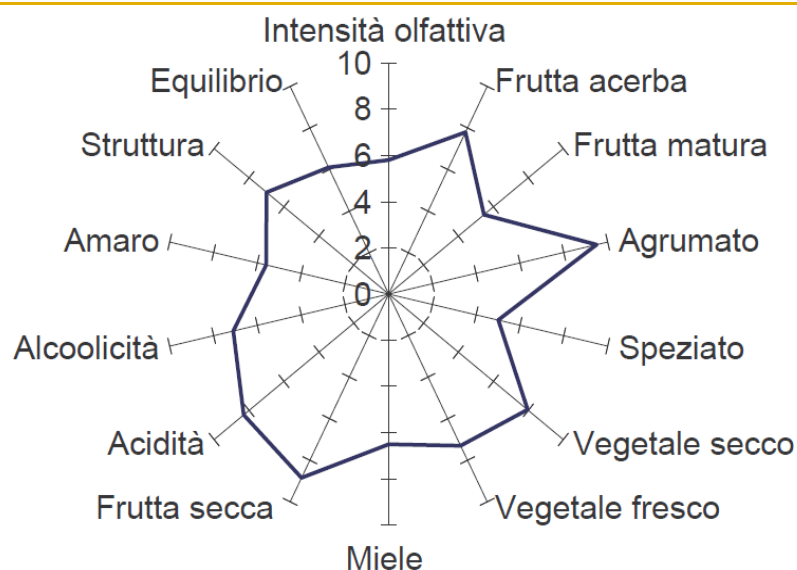
- ✚ Grappolo medio, serrato, cilindrico, più frequentemente alato con un'ala ben sviluppata; peduncolo lungo, sottile, con la parte superiore lignificata, erbacea, di colore rosato la parte inferiore
- ✚ Acino medio o quasi piccolo, sferoide, irregolare, con ombelico persistente o preminente; buccia pruinosa grigio-giallastra o grigio-ambrata nella parte rivolta verso il sole, ricoperta da punteggiature brunastre, media o spessa; pedicelli medi o corti, di colore verde-rosato



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,59
Numero grappoli/ceppo	22,7
Peso medio grappolo (g)	245,2
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	22,8
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	6,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,57
	Ac. Malico (g/l)	2,81

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino caratterizzato al naso da note vegetali accompagnate da note di fruttato acerbo, frutta secca, agrume e vegetale secco. La sensazione gustativa prevalente è l'acidità accompagnata da buona alcolicità. Il clone è stato individuato per l'impiego nella produzione di vini di pronta beva.