GRECO B.

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

I-UNIMI-VITIS GRE VV 31



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)

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
Invaiatura	Media
Maturazione	Quarta epoca

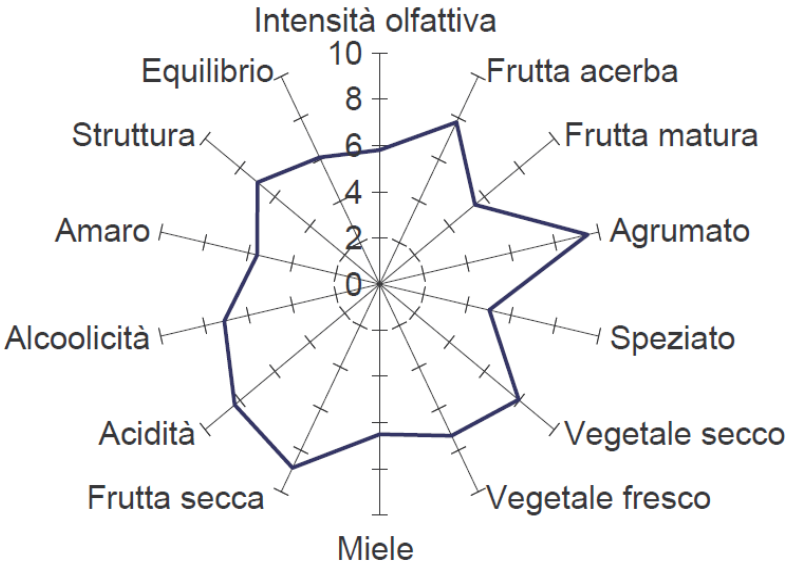
Il Grappolo

- 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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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.