

# GROPPELLO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 06/04/2026, 01:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Puegnago (BS)

I-VCR 11

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Puegnago (BS)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3703
Periodo di osservazione	2000-2002

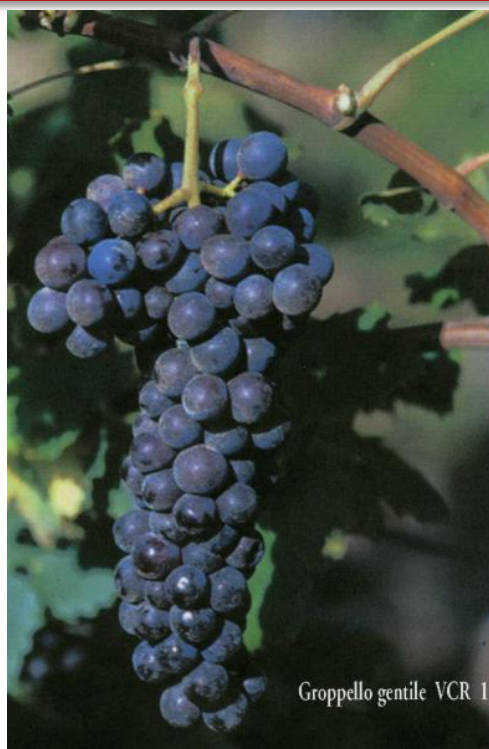
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Assenza di acinellatura verde

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo un po' spargolo, allungato
- 🍇 Acino medio-piccolo



Groppello gentile VCR 11

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,17
Oidio	1,50

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	3,13
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	206
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE (\*)****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,25
	pH	3,27
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,27
	Ac. Malico (g/l)	3,96
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Al gusto-olfatto sono risultati preminenti l'armonia e la rotondità del corpo, profumo caratteristico speziato.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001