

# GLERA B.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 04:59. CREA/SNCV ©2011-2021.



## **Cosuitore**

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Veneto Agricoltura

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## **Origine**

Susegana (TV)

I-2007 ISV-VA 6

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Ubicazione                     | Località Osigo, Fregona (TV); Sarmede (TV) |
| Forma di allevamento           | -  |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1587                                       |
| Periodo di osservazione        | 2000-2006                                  |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività superiore

### **FASE**

### **EPOCA**

#### **FENOLOGICA**

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile      |
| Fioritura      | III decade Maggio    |
| Invaiaura      | I decade Agosto      |
| Maturazione    | III decade Settembre |

### **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**

### **CLONE**

#### **CRITTOGAMICHE (%)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

### **IL GRAPPOLO**

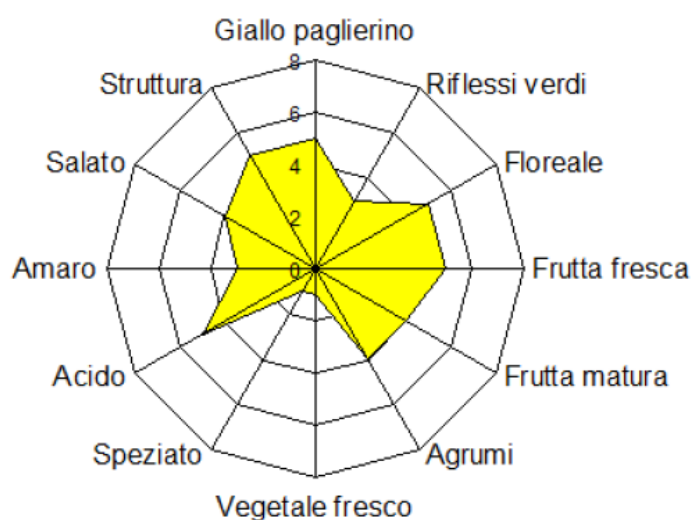
- 🍇 Grappolo grande
- 🍇 Acino medio



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità potenziale delle gemme      | 0,92         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 6,1          |
| Numero grappoli/ceppo                 | 16,5         |
| Peso medio grappolo (g)               | 370          |
| Peso medio acino (g)                  | 2,32         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 18,2         |
|              | pH                              | 3,11         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 6,6          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con un corredo aromatico caratterizzato da spiccati sentori di mela e floreale, in misura minore ma ben distinte le note agrumate e di frutta matura; media la sapidità, mentre ottimo risulta il tenore acido.

Nel complesso il vino si caratterizza per possedere un'ottima gradevolezza e tipicità. Indicato come clone di base per produrre vini frizzanti e spumanti.