

# GLERA B.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 04:23. 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**

S. Pietro di Feletto (TV)

I-2007 ISV-VA 8

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

|                                |  |      |
|--------------------------------|--|------|
| Ubicazione                     | Località Osigo, Fregona (TV); Spresiano (TV) |      |
| Forma di allevamento           | -  |      |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1587   | 1667 |
| Periodo di osservazione        | 2000-2006                                    |      |

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

✓ **Grappolo** di peso medio superiore

✓ Fertilità elevata

✓ Produttività superiore

| <b>FASE FENOLOGICA</b> | <b>EPOCA</b>        |
|------------------------|---------------------|
| Germogliamento         | I decade Aprile     |
| Fioritura              | III decade Maggio   |
| Invaiaatura            | I decade Agosto     |
| Maturazione            | II decade Settembre |

| <b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b> | <b>CLONE</b> |
|--|--------------|
| Botrite  | -            |
| Oidio  | -            |

## **IL GRAPPOLO**

✿ Grappolo grosso, mediamente spargolo

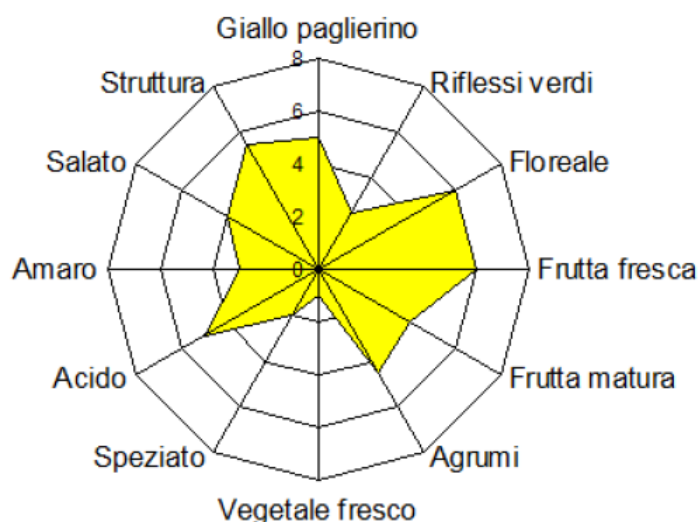
✿ Acino medio



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità potenziale delle gemme      | 1,01         |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 8,2          |
| Numero grappoli/ceppo                 | 18,8         |
| Peso medio grappolo (g)               | 436          |
| Peso medio acino (g)                  | 2,09         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (°Brix)                | 18,2         |
|              | pH                              | 3,14         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 5,8          |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | -            |
|              | Ac. Malico (g/l)                | -            |

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con un corredo aromatico molto intenso e complesso con netta prevalenza del floreale e della frutta fresca e con note minori, ma ben distinte, di frutta matura e agrumi; ottima la sapidità, il tenore acido e la freschezza. Nel complesso il vino si caratterizza per possedere una ottima gradevolezza e tipicità. Indicato come clone di base per produrre vini frizzanti e spumanti.