GLERA B.

Documento aggiornato al: 26/04/2024, 14:52. CREA/SNCV ©2011-2024.

Costitutore
ENOTRIA s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 152 del 17-06-2020

Origine
Azienda Colesel S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

I-ENOTRIA 99 S

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ENOTRIA s.s.	Comune Piombino Dese (TV)
Forma di allevamento	Controspalliera	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2857	
Periodo di osservazione	2015-2019	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio, piramidale, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo

Acino acino rotondo di calibro leggermente inferiore

Vigoria media

Fertilità buona

Produttività media

IL GRAPPOLO

- Grappolo
- Acino

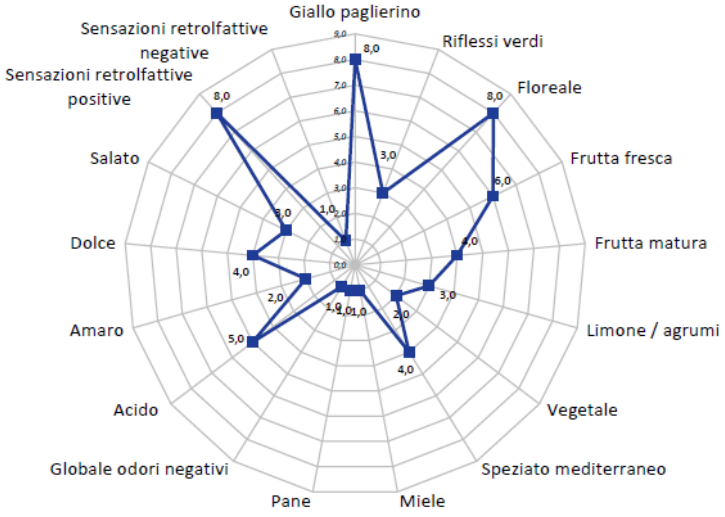
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	5
Oidio	15

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	6,90
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	305
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,42
Indice di Ravaz	4,79

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	16,18
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	4,9
	Ac. Tartarico (g/l)	3,94
	Ac. Malico (g/l)	2,99

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si presenta con colore giallo paglierino accompagnato da riflessi verdi. L'espressione olfattiva è molto gradevole, dominata da caratteri floreali (acacia, rosa, glicine, gelsomino). Sono particolarmente apprezzabili dei toni fruttati di mela verde con un contorno di frutta matura come banana, mela, pera, pesca. Leggeri sentori di speziato mediterraneo (timo, origano, rosmarino) e di agrumi. A livello enologico si distingue per possedere un'ottima complessità ed intensità aromatica associata a caratteristiche gustative orientate verso un timbro acido ma con un equilibrio generale che lo rende adatto ad elaborazione di spumanti brut ed extra brut di qualità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI ED ECOLOGICHE

Il candidato clone, originario della zona del Cartizze, si differenzia, a livello agronomico, per possedere un grappolo medio, semispargolo, quasi privo di acinellatura con un acino leggermente più piccolo della media e la fertilità reale superiore che gli conferiscono un potenziale produttivo non elevato con ridotte problematiche di marciumi in maturazione e quindi particolarmente adatto per la denominazione DOCG che necessita di genotipi meno produttivi e più qualitativi