

GRECHETTO B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV); Università degli Studi di Perugia –
Istituto di coltivazioni Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 210 del 09/09/2005

Origine

Località Castel Rinaldi, Massa Martana (PG)

I - G 109 ISV -
ICA PG

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Giano dell'Umbria (PG); Az. Agr. Ist. Tec. Agr. (AP)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Minore sensibilità alla botrite ed all'oidio

FASE

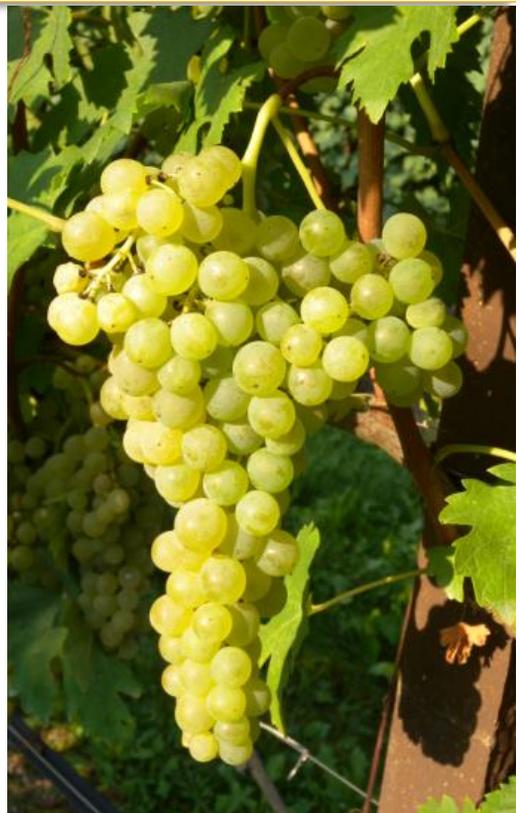
EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-corto, piramidale, poco allungato, con due brevi ali, semicompatto
- 🍇 Acino medio-piccolo, sferico



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	2
Oidio	5

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	0,95
Produzione per ceppo (Kg)	4,25
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	268,90
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	859
Indice di Ravaz	4,95

PARAMETRI CLONE
ENOCIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,26
	pH	3,13
	Acidità totale (g/l)	6,15
	Ac. Tartarico (g/l)	5,32
	Ac. Malico (g/l)	1,58

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si caratterizza per la migliore intensità olfattiva rispetto alla popolazione, in quanto emergono i profumi floreali, di fruttato e di agrumi, freschezza, struttura ed armonia; si coglie una inferiore sensazione di amarognolo e di fieno secco nel retrogusto.