GRECO NERO N.

I-Librandi CVT 48

Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale – CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO);
Azienda Librandi Antonio & Nicodemo S.p.A.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 127 del 04/06/2014

Origine
Verbicaro (CS)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rocca di Neto (KR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato unilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2010-2012

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Biotipo "Magliocco dolce"
- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Vigoria contenuta
- ✓ Produzione medio-alta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva (I-II decade Ottobre)

Il Grappolo

- Grappolo medio-grande, conico, abbastanza allungato, mediamente compatto, con ali corte
- Acino medio-grande, ellissoidale, corto; buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (*)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	310
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	720
Indice di Ravaz	5,42

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,35
	pH	3,8
	Acidità totale (g/l)	4,0
	Ac. Tartarico (g/l)	2,8
	Ac. Malico (g/l)	1,8
VINO	Antociani totali (mg/l)	352 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

All'analisi sensoriale i vini si sono distinti, in modo significativo, per un colore intenso e brillante, mentre all'olfatto sono risultati complessi, con sentori fruttati e speziati, evidenti le note di frutti rossi quali ciliegia, more e lamponi, ed in generale sono stati apprezzati per l'armonia e l'equilibrio. Particolarmente adatti all'invecchiamento.

(*) Il clone possiede una sensibilità alle malattie crittogamiche pari alla media varietale.

(**) Dati medi relativi al biennio 2011-2012