

GRECO NERO N.



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

Reggio Calabria (RC)

I-Librandi CVT 68

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 dimensione maggiore

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità buona

✓ Produttività superiore

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento

Tardiva

Fioritura

Media

Invaiatura

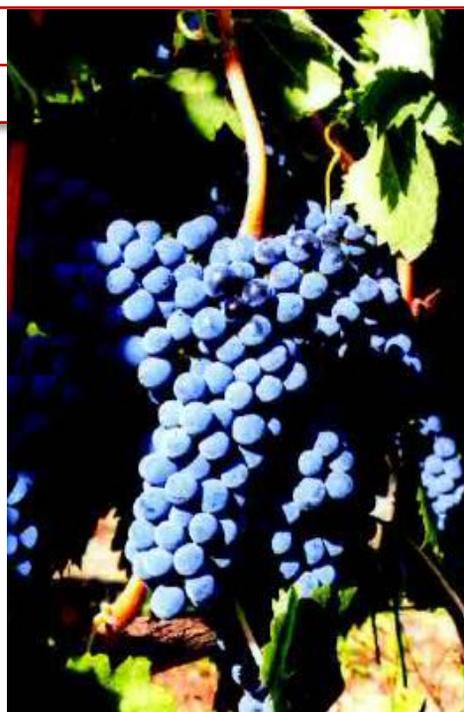
Media

Maturazione

Tardiva (I-II decade Ottobre)

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (*)

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	4,2
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	340
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	5,25

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,95
	pH	3,9
	Acidità totale (g/l)	3,9
	Ac. Tartarico (g/l)	2,3
	Ac. Malico (g/l)	2,1
VINO	Antociani totali (mg/l)	277 (**)
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

I vini di questo clone all'analisi sensoriale sono risultati complessi all'olfatto, con sentori molto speziati, tra i quali sono emerse note di chiodi di garofano, pepe, anice e liquirizia. Il contenuto polifenolico delle uve, non particolarmente elevato, ha consentito l'ottenimento di vini dal colore brillante seppur non molto intenso. Vino di buon corpo, adatto ad un medio invecchiamento.

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

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