

# GROPPELLO GENTILE N.



## Costitutore

Università degli Studi di Milano – Di.Pro.Ve. e Istituto di Patologia Vegetale; Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia; Regione Lombardia – Direzione Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Presso area del Garda (BS)

I-MI-GROG-25

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Vitivinicolo provinciale di Brescia
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2001-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni estremamente ridotte
- ✓ Fertilità potenziale elevata
- ✓ Buona resistenza alle principali malattie crittogamiche
- ✓ Produttività media e costante
- ✓ Elevata capacità di accumulare zuccheri

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico-conico, semi-compatto, talvolta alato; peduncolo visibile, semilegnoso, grosso
- ✿ Acino medio, sferoidale, con ombelico persistente; buccia di consistenza media, pruinosa, di colore blu-nero



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

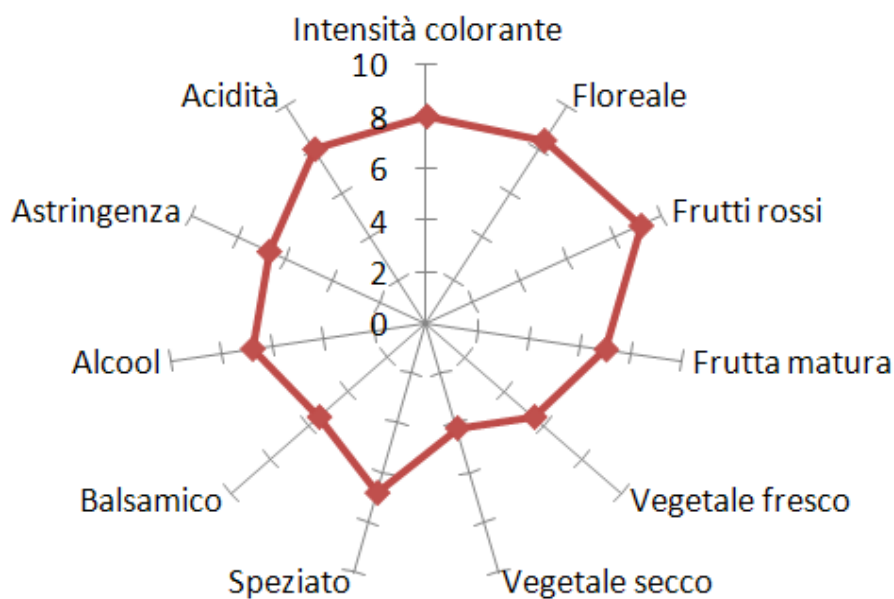
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	4,40
Numero grappoli/ceppo	23,6
Peso medio grappolo (g)	187,66
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,83
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	5,06
	Ac. Malico (g/l)	1,20
VINO	Antociani totali (mg/l)	656,1
	Polifenoli totali (mg/l)	1.230,9

**ANALISI SENSORIALE**



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino scuro. Il profilo sensoriale è caratterizzato da spiccate note di frutti rossi e di spezia seguite da note floreali. Gli altri descrittori, seppur a livelli minori, hanno dato al prodotto una buona complessità olfattiva, che è risultata tipica della varietà. Al gusto i vini del triennio sono risultati di buon livello alcolico e ben equilibrati, poco astringenti.

Il clone *MI-GROG-25*, per le sue caratteristiche di completezza e di complessità, risulta adatto a fornire la base di miscele con altri cloni per la realizzazione di vini di pregio, rossi e rosati, sia di pronta beva che di medio affinamento. Si adatta bene all'affinamento in botte.

---

## ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Il clone predilige luoghi ben esposti e non troppo fertili.