

GRECANICO DORATO

Appartiene al gruppo dei vitigni provenienti dalla Grecia, si è diffuso inizialmente in Sicilia e successivamente in altre aree ed in modo particolare nel Veneto ove è coltivato un vitigno pressoché identico denominato Garganega.



Caratteri ampelografici: la varietà non è molto omogenea, le caratteristiche differenziali riguardano non solo la forma del grappolo ma anche altri aspetti fenotipici della pianta. Germoglio ad apice espanso, verde-biancastro cotonoso. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, denti irregolari molto pronunciati, lembo un po' rugoso, verde opaco, quasi glabro. Pagina inferiore lanuginosa con nervature parzialmente rosse. Seno peziolare a V o a U aperto. Grappolo lungo, cilindrico, alato, con ali più o meno pronunciate, semispargolo o semicompatto con acinellatura più o meno evidente. Acino medio, sferoide, di colore giallo dorato a stacco relativamente facile; buccia spessa; polpa succosa e di sapore semplice.

Attitudini colturali: vitigno vigoroso con portamento della vegetazione ricadente; tralcio lungo di media robustezza, un po' fragile, internodo medio, si adatta a diversi ambienti, a terreni argilloso-calcarei e climi asciutti o aridi.

Allevamento e potatura: si adatta alle diverse forme di allevamento e di potatura preferendo quella medio-lunga in funzione dei vari climi; al sud si adatta anche a forme per la meccanizzazione integrale.

Epoca di germogliamento: tardiva.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma. Risulta resistente alle brinate tardive.

Potenziale enologico: dà un vino di colore giallo scarico, snello di corpo, giustamente alcolico, fresco, provvisto di buon profumo, neutro. Normalmente le uve di Grecanico si vinificano in diverse percentuali con quelle degli altri vitigni della zona anche per la preparazione di Vermouth. Da sole possono dare un buon vino da fine pasto con vendemmia tardiva, soprattutto nelle annate con autunno molto caldo.

Cloni in moltiplicazione: Grecanico dorato VCR13.



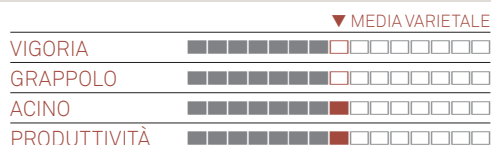
SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	2.138	2.898	4.544	5.172	4.817

GRECANICO DORATO VCR13

Origine: Mazara del Vallo (TP)

Anno di omologazione: 2002



Potenziale enologico: dà vini di buona struttura ed acidità, sapidi, persistenti. Il profilo aromatico evidenzia profumi floreali intensi ed eleganti con particolari note agrumate.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR13

