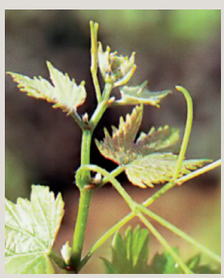
GRECHETTO

Il Grechetto bianco qui descritto fa riferimento al biotipo di Orvieto, mentre il biotipo di Todi o Grechetto Gentile è sinonimo di Pignoletto.

Caratteri ampelografici: varietà poco omogenea, spesso confusa con altri vitigni e comunque caratterizzata dalla presenza di diversi biotipi che differiscono per vigore e conformazione del grappolo. Germoglio a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-pallido. Foglia media, allungata, pentagonale e quinquelobata. Seno peziolare a V-U o a lira, più o meno aperto, mediamente profondo. Lembo superiore bolloso o rugoso. Nervature principali con leggero tomento, a fiocchetti nella pagina inferiore specialmente alle inserzioni, picciolo lungo, leggermente sfumato di rosa pallido. Grappolo medio-piccolo, cilindrico-conico con o senza ali, serrato. Acino di media grandezza, ovale, con buccia sottile e consistente, pruinosa di colore giallastro; polpa semplice e dolce.
Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione ricadente. Si adatta bene ai terreni collinari, tendenzialmente pesanti, anche leggermente calcarei.
Allevamento e potatura: si adatta a forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe.
Epoca di germogliamento: media.
Epoca di maturazione: media.
Produzione: media e costante.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile alla botrite, meno alla peronospora e all'oidio. Tollerante ai freddi invernali e alle gelate primaverili tardive.
Potenziale enologico: dà un vino dai riflessi verdognoli, di buona acidità, con aroma delicato di frutta, mela e pera in particolare. Adatto alla produzione di vini in purezza o anche in taglio per conferire finezza ed aromaticità.
Cloni in moltiplicazione: Grechetto VCR2, G109ISVICAPG.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	966	903	949	1.203	1.186

GRECHETTO

VCR2

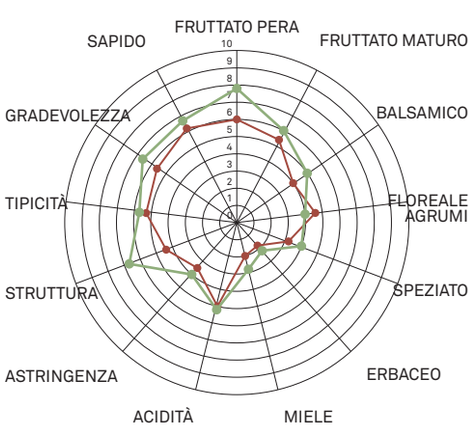
Origine: Todi (PG)

Anno di omologazione: 2004

▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA
GRAPPOLO
ACINO
PRODUTTIVITÀ

Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità, freschi, fruttati con particolari sentori di pera, da uvaggio.

ANALISI SENSORIALE

Media varietale — VCR2