

GRENACHE BLANC

Clone 141

Proviene da una mutazione della garnacha rossa. Varietà rustica, molto resistente alla siccità. Ciclo: Medio. Varietà che produce vini alcolici, con acidità medio-alta e ricca di estratti.



MAGGI INFO



Caratteristiche

- Varietà rustica, molto resistente alla siccità.
- Si adatta ai terreni poco fertili e pietrosi.
- È sensibile all'eccesso di umidità e alle condizioni di saturazione idrica del terreno.
- Sensibile alla colatura del grappolo, anche se in misura minore rispetto alla garnacha rossa.
- Si comporta bene in viticolture a potatura corta, facendo ottenere produzioni soddisfacenti. Abbastanza resistente al vento.
- Di norma, esterna facilmente i sintomi della carenza di magnesio.
- Poco sensibile all'oidio e sensibile all'escoriosi, alla peronospora, alla botrite e alla necrosi batterica.
- Sensibile alla tignoletta della vite.
- Poco sensibile agli acari.

Potenziale Enologico

- La Garnacha Bianca è una varietà che produce vini alcolici, con acidità medio-alta e ricca di estratti.
- Coltivata in zone fresche, migliora l'acidità dei suoi vini.
- I contenuti di potassio e acido malico nei vini sono generalmente considerati bassi.
- I vini di Garnacha Bianca sono di colore giallo verdognolo, e possiedono aromi di intensità media, con note floreali, fruttate ed erbacee.
- Sono leggeri in bocca, acidi e con media persistenza.
- Presenta un alto contenuto di ossidasi che si consiglia di elaborare accuratamente al fine di evitare l'ossidazione precoce.
- I suoi vini possono essere miscelati con altre varietà bianche, oppure possono essere usati nell'elaborazione di vini monovarietali.
- Allo stesso tempo, con la Garnacha Bianca si possono produrre vini dolci naturali e vini rancidi dal colore dorato, grassi e ampi, che vengono serviti come vini da dessert.
- I rossi, con alta intensità colorante, sono astringenti, vivi e corposi.
- Si stanno ottenendo buoni risultati nell'elaborazione di rosati freschi e fruttati.
- Adatto all'invecchiamento in botte.
- Viene normalmente utilizzato come base per vini rossi giovani.



Fare il vino



Uva bianca



Semi



0 - 1000m



Maturazione mezza



Produzione media

Vivai Barber

Strada Maestro Serrano, 12 46850 - L'Olleria, Valencia - Spain
www.shop.viverosbarber.com | info@viverosbarber.com

+34 960 70 78 78