

LAGREIN N.

Documento aggiornato al: 11/04/2026, 12:05. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine

Laives (BZ)

I-SMA 63

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pede-collina (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	1998 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Non molto sensibile alla botrite e al disseccamento del rachide
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grande, piramidale, alato, giustamente compatto, a rachide lungo
- ✿ Acino medio, sub-ellittico



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

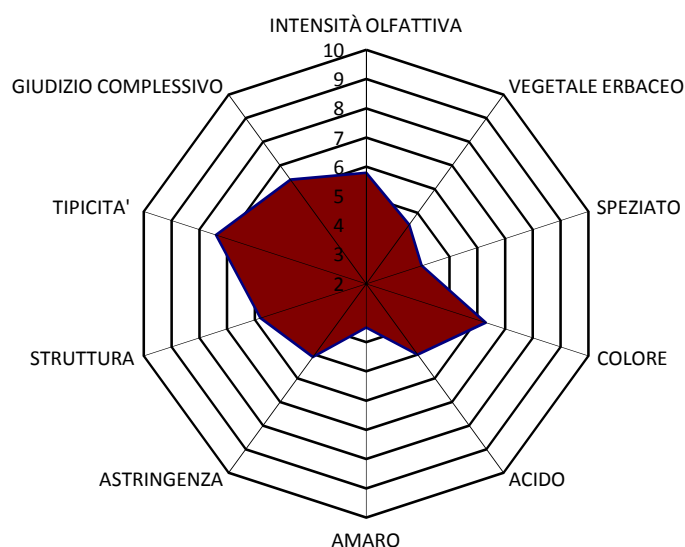
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	5,08
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	288,00
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	810,00
Indice di Ravaz	6,30

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,38
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,75
VINO	Antociani totali (mg/l)	520
	Polifenoli totali (mg/l)	1.310

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con una media intensità colorante e buoni caratteri di tipicità; non si distinguono particolari note olfattive, mentre al gusto è complessivamente ben strutturato, giustamente alcolico. È preferibile consumarlo giovane.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Indicato sia per le piane alluvionali, che per la collina.