

# LAGREIN N.

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



## Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di  
Laimburg - Ora (BZ)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 334 del 04/12/1981

## Origine

Bolzano (BZ)

I-Lb 509

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bolzano (BZ); Gries (BZ)
Forma di allevamento	Pergola semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	1960-1977

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso inferiore
- ✓ Clone a rachide corto
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, corto, piramidale, alato, semicompatto
- ✚ Acino medio-grosso, sub-ellittico

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

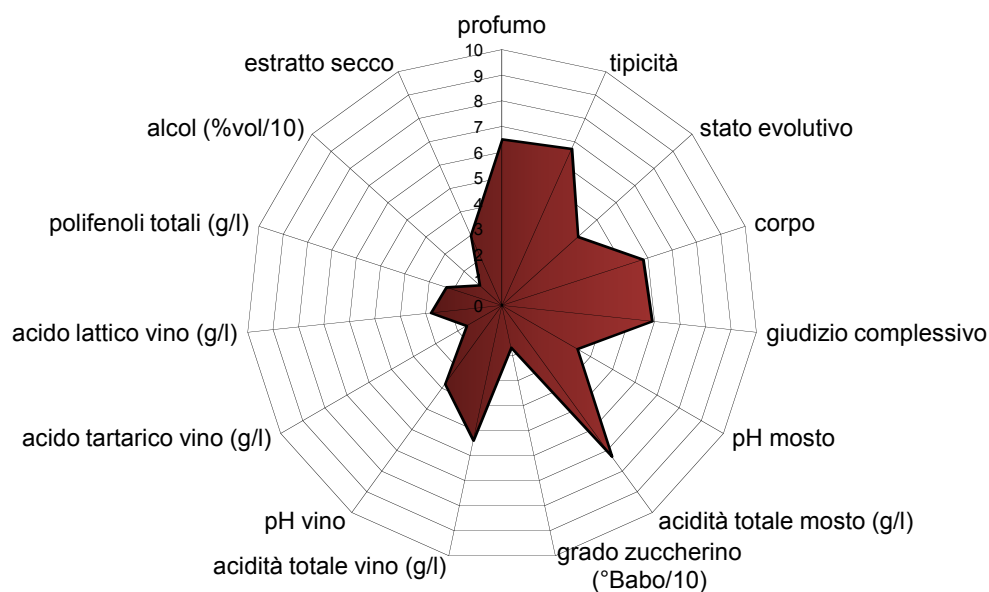
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	4,56
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	288,00
Peso medio acino (g)	2,05
Peso legno potatura (g/ceppo)	723
Indice di Ravaz	6,31

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,9
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	6,7
	Ac. Tartarico (g/l)	6,4
	Ac. Malico (g/l)	3,4
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	2.329

## **ANALISI SENSORIALE**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino intenso, tendente al granato scuro; con profumo di viole, sapore intenso, persistente, con tannini morbidi, vellutati, di buona struttura. Adatto ad aumentare la tipicità e la qualità. Si presta ad un medio invecchiamento (2-3 anni) perché si affini.