

LAGREIN N.

Documento aggiornato al: 11/04/2026, 12:10. 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. 199 del 27/08/1990

Origine

Laives (BZ)

I-SMA 65

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

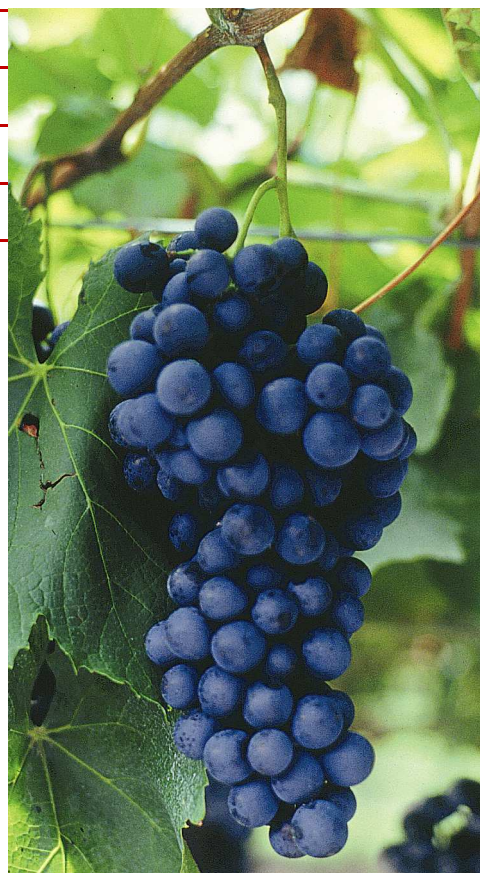
✓ Vigoria inferiore

✓ Clone a rachide lungo

✓ Fertilità media-superiore

✓ Produttività superiore

<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-piccolo, sub-ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite	Elevata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

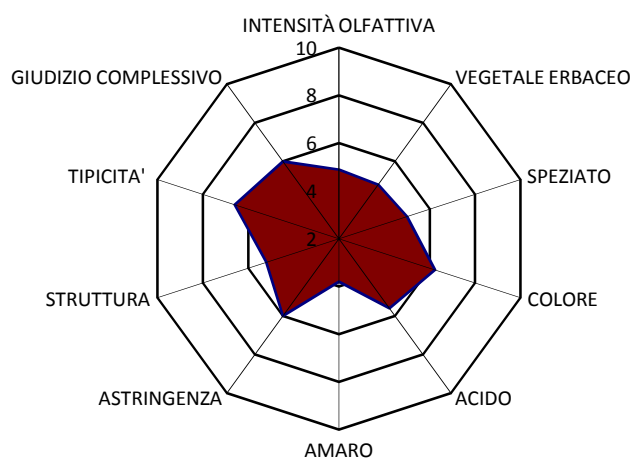
Fertilità reale	1,35
Produzione per ceppo (Kg)	5,08
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	285,00
Peso medio acino (g)	1,89
Peso legno potatura (g/ceppo)	730,00
Indice di Ravaz	7,00

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,26
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	5,20
	Ac. Malico (g/l)	290
VINO	Antociani totali (mg/l)	490
	Polifenoli totali (mg/l)	1.220

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino presenta una discreta intensità colorante; le note olfattive sono tipiche, più floreali che fruttate, a volte risalta la nota speziata. Giustamente alcolico, il prodotto risulta leggermente astringente al gusto. È indicato sia per la lavorazione in bianco (tipo "Kretzer"), che in rosso (idoneo anche all'invecchiamento).

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Indicato più per la coltivazione in collina che in piano.