

LAGREIN N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 04:00. CREA/SNCV ©2011-2024.



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

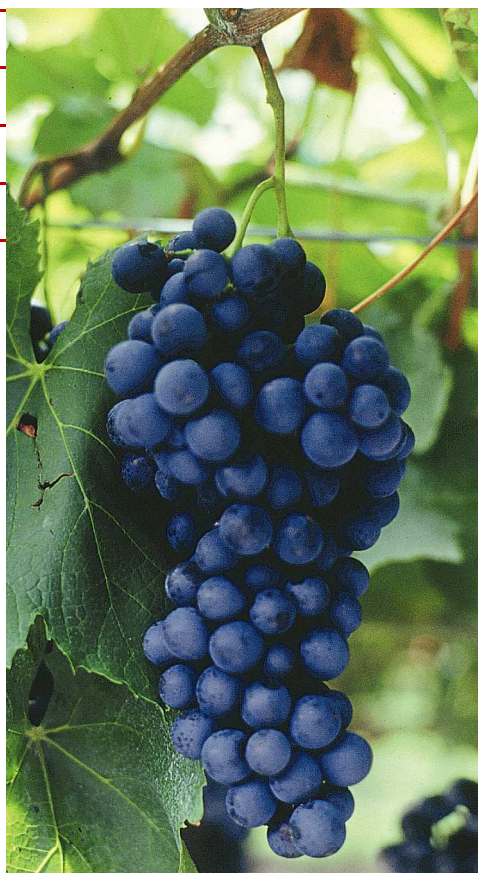
✓ Vigoria inferiore

✓ 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

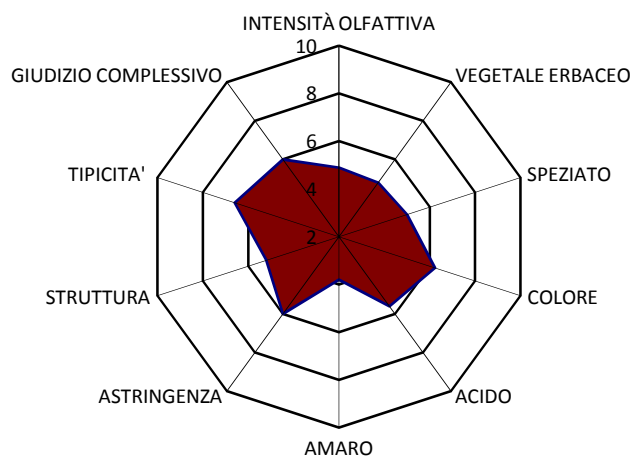
| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,35 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,08 |
| Numero grappoli/ceppo | 17 |
| Peso medio grappolo (g) | 285,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,89 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 730,00 |
| Indice di Ravaz | 7,00 |

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.