

# LAGREIN N.

Documento aggiornato al: 31/05/2026, 18:25. 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. 19 del 24/01/2003

## Origine

Mezzocorona (TN)

ISMA® 265

## 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media-superiore
- ✓ Produttività media

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



## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, giustamente spargolo, a rachide corto
- 🍇 Acino medio

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

## **CARATTERISTICHE CLONE**

### **PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	5,20
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	194,00
Peso medio acino (g)	2,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.170
Indice di Ravaz	4,80

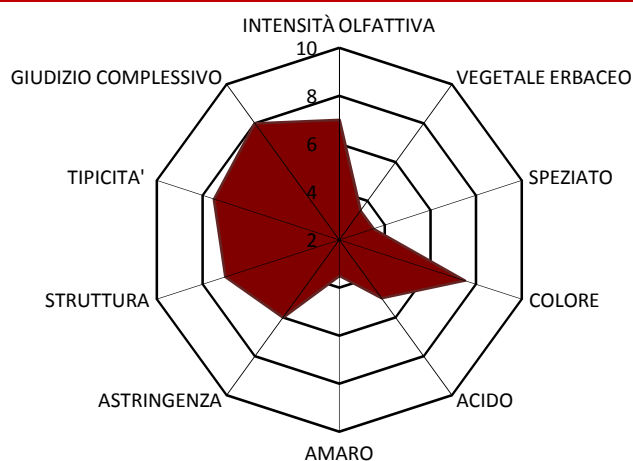
## **PARAMETRI**

## **CLONE**

### **ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,29
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,52
	Ac. Tartarico (g/l)	5,63
	Ac. Malico (g/l)	2,90
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	702
	Polifenoli totali (mg/l)	1.395

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino è sempre di colore intenso, con interessanti note olfattive; alcoolico, ben strutturato, ritenuto idoneo all'invecchiamento.