MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:18. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 132 del 07/06/2019

Origine

Trentino, Vigo Meano (az. agr. A.Patton)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Telve di sotto (Trento), loc. Pasquari (Vigneto collinare, altitudine 450

m s.l.m., pendenza 5%, esposizione S-S.W).

Forma di allevamento Guyot

Sesto di impianto 2,00 x 0,9 m.
Periodo di osservazione 2011-2016

Clone di confronto e Portinnesto Wü 7/5; Kober 5BB.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

√ Vigoria Bassa

✓ Fertilità delle gemme Elevata

✓ Produttività Regolare (significativamente inferiore rispetto al confronto impiegato)

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade di Maggio –
	I decade Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio - II
	decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre (media
	del quadriennio di
	osservazione 2011-2014)

IL GRAPPOLO

Il grappolo ha un peso inferiore alla media dei cloni a confronto; di aspetto tipico e interessante, giustamente compatto, con acini a volte grandi, ma tendenzialmente più piccoli della media clonale.

Acino





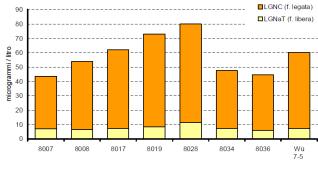
Botrite Botrite CLONE 11,4 (frequenza di attacco) 1,2 (grado di attacco) 0idio meno sensibile alle perdite causate da botrite rispetto al confronto internazionale Wü 7/5.

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,88
Produzione per ceppo (Kg)	1,59
Numero grappoli/ceppo	15,3
Peso medio grappolo (g)	161
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	330
Indice di Ravaz	4,1

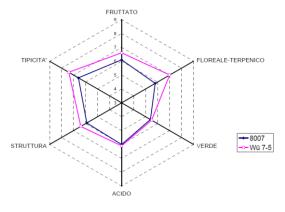
	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Alcool (% vol.)	11,4
	pН	3,19
9	Acidità titolabile (g/l)	6,30
VINO	Ac. Tartarico (g/l)	3,02
	Ac. Malico (g/l)	2,39
	Acidità volatile (g/l)	0,14

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
0	Zuccheri (°Brix)	18,8
\mathbf{S}	pН	3,22
	Acidità titolabile (g/l)	5,7
Ž	Azoto assimilabile (mg/l)	68,1

ANALISI SENSORIALE



Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. I mosti ottenuti da ISMA®8007 presentano contenuti in zuccheri ed acidità nella media o leggermente superiori. Vino gradevole all'olfatto, tipico del vitigno, giudicato complessivamente interessante.



- Somma LGNaT f.libera: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e alfa-terpineolo in forma libera.
- Somma LGNC f.legata: Sommatoria dei contenuti di linalolo, geraniolo, nerolo e citronellolo legati a zuccheri.
- Somma esenoli: Sommatoria dei contenuti degli esenoli liberi (cis-2-esenolo, cis-3-esenolo, trans-3-esenolo).
- **Esanolo**: quantificazione dell'esanolo libero.

