

# MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 15:10. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosutitore

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

I-ISMA 8007

## 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

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

|         | <b>CLONE</b>  |
|---------|---|
| Botrite | 11,4 (frequenza di attacco)<br>1,2 (grado di attacco)   |
| Oidio   | meno sensibile alle perdite causate da<br>botrite rispetto al confronto<br>internazionale Wü 7/5. |

## CARATTERISTICHE

### 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 ENOCHIMICI

### CLONE

VINO

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Alcool (% vol.)          | 11,4 |
| pH                       | 3,19 |
| Acidità titolabile (g/l) | 6,30 |
| Ac. Tartarico (g/l)      | 3,02 |
| Ac. Malico (g/l)         | 2,39 |
| Acidità volatile (g/l)   | 0,14 |

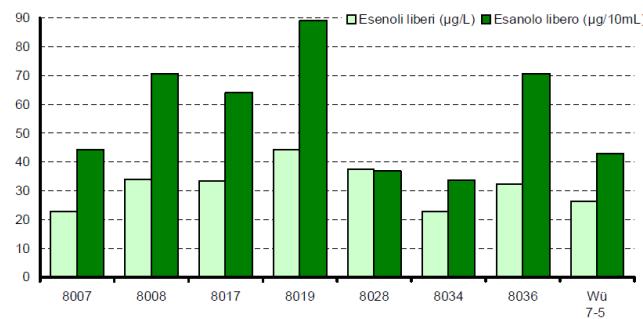
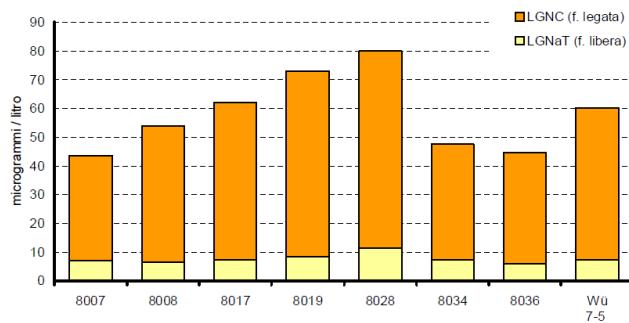
## PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

MOSTO

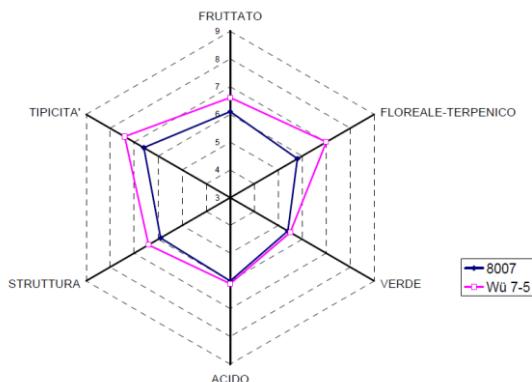
|                           |      |
|---------------------------|------|
| Zuccheri (°Brix)          | 18,8 |
| pH                        | 3,22 |
| Acidità titolabile (g/l)  | 5,7  |
| Azoto assimilabile (mg/l) | 68,1 |

## 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.