

# MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 13:56. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosutore

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, Cembra (az. agr. I. Piffer), loc. "Forche".

I-ISMA 8008

## 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               | Buona                            |
| ✓ Fertilità delle gemme | Superiore alla media             |
| ✓ Produttività          | Leggermente inferiore alla media |

## 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 medio significativamente inferiore a quello del clone di confronto; giustamente compatto, di forma poco tipica, poco alato.

Acino

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

## CLONE

Botrite	12,6 (frequenza di attacco)
Oidio	0,5 (grado di attacco) grado d'attacco a botrite significativamente inferiori rispetto al confronto Wü 7/5.

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

## CLONE

Fertilità reale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	410
Indice di Ravaz	3,5

## PARAMETRI ENOCHIMICI

## CLONE

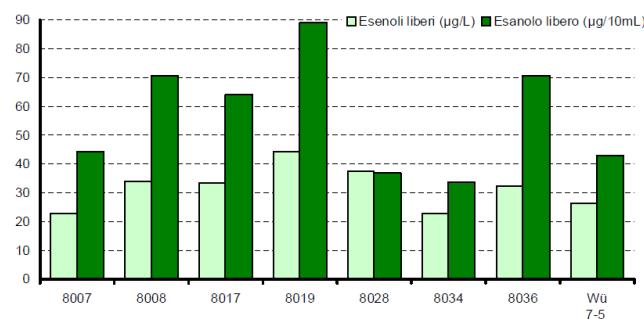
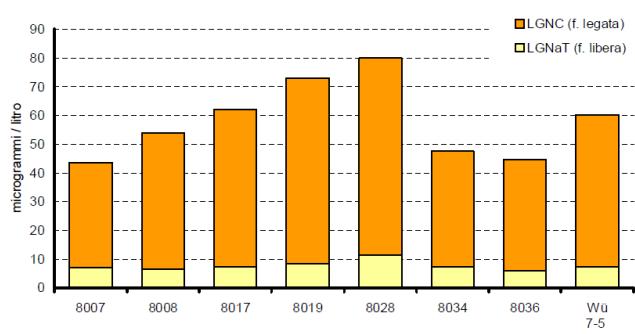
VINO	PARAMETRI ENOCHIMICI	
	CLONE	
Alcool (% vol.)	11,6	
pH	3,20	
Acidità titolabile (g/l)	6,33	
Ac. Tartarico (g/l)	2,95	
Ac. Malico (g/l)	2,11	
Acidità volatile (g/l)	0,17	

## PARAMETRI ENOCHIMICI

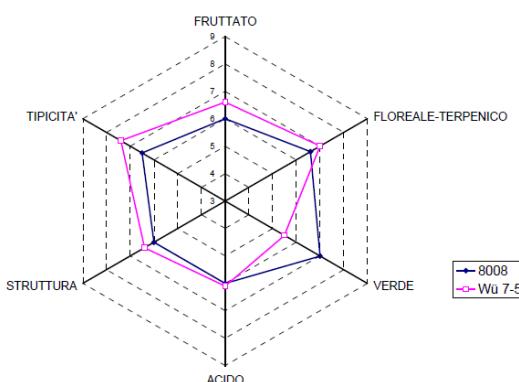
## CLONE

MOSTO	PARAMETRI ENOCHIMICI	
	CLONE	
Zuccheri (°Brix)	19,2	
pH	3,21	
Acidità titolabile (g/l)	5,8	
Azoto assimilabile (mg/l)	63,5	

## ANALISI SENSORIALE



Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. Il vino ottenibile risulta gradevolmente acidulo, con lievi note floreali, di gusto pieno e ben strutturato: è stato giudicato positivamente per rappresentare la tipicità del Müller Thurgau.



- 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).
- **Esenolo**: quantificazione dell'esenolo libero.