MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 12/11/2026, 15:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



I-ISMA 8008

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

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

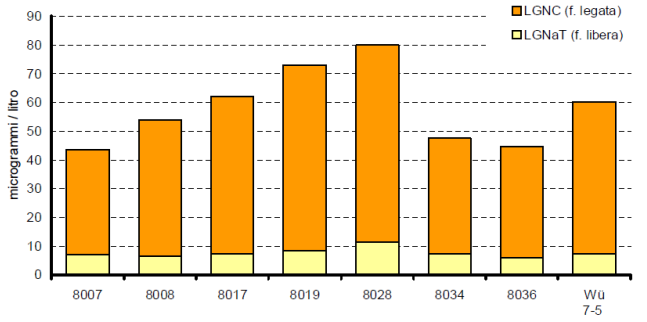
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	12,6 (frequenza di attacco) 0,5 (grado di attacco)
Oidio	grado d'attacco a botrite significativamente inferiori rispetto al confronto Wü 7/5.

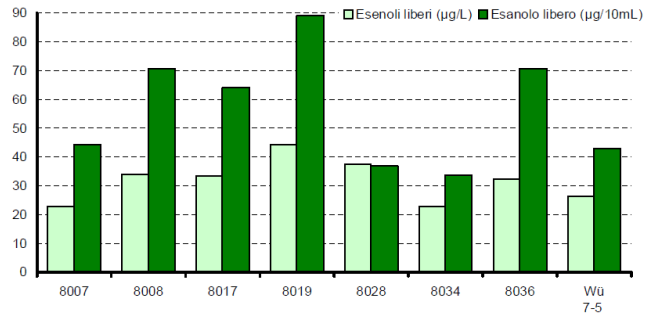
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	410
Indice di Ravaz	3,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
VINO	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

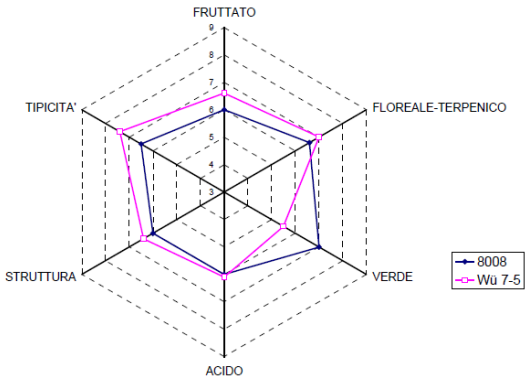
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,2
	pH	3,21
	Acidità titolabile (g/l)	5,8
	Azoto assimilabile (mg/l)	63,5

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).
- **Esanolo**: quantificazione dell'esanolo libero.