

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



## Cosultore

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
Invaiaura	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 Wu 7/5.

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE****CLONE**

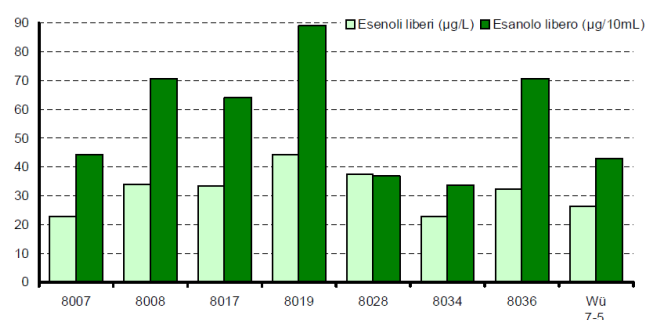
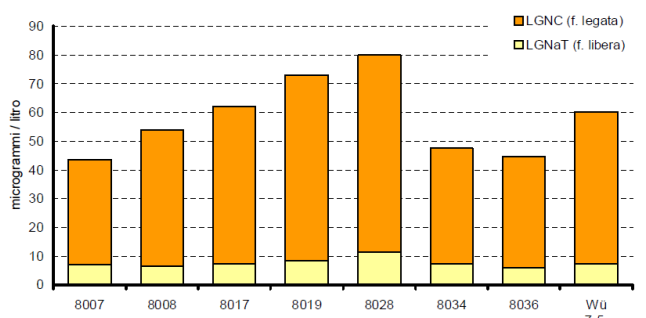
Fertilità reale	1,97
Produzione per ceppo (Kg)	1,69
Numero grappoli/ceppo	15,8
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	410
Indice di Ravaz	3,5

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI****CLONE**

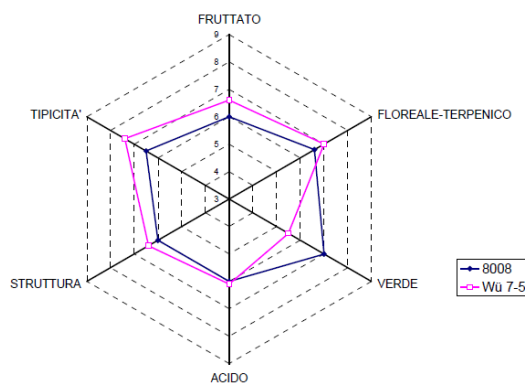
VINO	Alcool (% vol.)	11,6
	pH	3,20
	Acidità titolabile (g/l)	6,33
	Ac. Tartarico (g/l)	2,95
	Ac. Malico (g/l)	2,11
	Acidità volatile (g/l)	0,17

**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.