#### Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:19. 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, 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

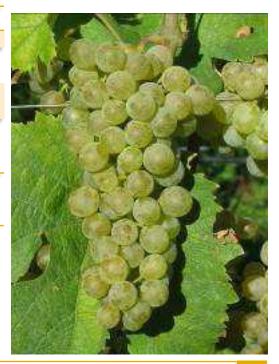
✓ Produttività Leggermente inferiore alla media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>	
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





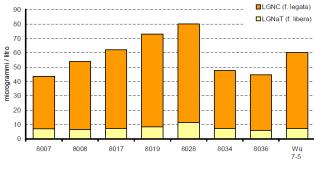
Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE
Botrite	12,6 (frequenza di attacco)
	0,5 (grado di attacco)
Oidio	grado d'attacco a botrite
	significativamente inferiori rispetto al
	confronto Wü 7/5.

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
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

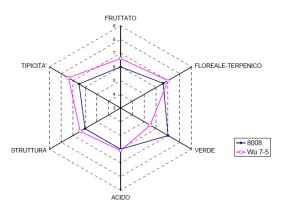
	PARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Alcool (% vol.)	11,6
VINO	pН	3,20
	Acidità titolabile (g/l)	6,33
	Ac. Tartarico (g/l)	2,95
	Ac. Malico (g/l)	2,11
	Acidità volatile (g/l)	0.17

	<b>P</b> ARAMETRI	<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
0	Zuccheri (°Brix)	19,2
$\mathbf{ST}$	pH	3,21
MOST	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.

