MULLER THURGAU B.

Documento aggiornato al: 02/11/2025, 05:21. 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, 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	Discreto equilibrio vegeto-produttivo
✓ Fertilità delle gemme	Inferiore rispetto al confronto internazionale
✓ Produttività	Inferiore rispetto al confronto internazionale

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 mostrato un peso medio inferiore a quello del clone di confronto; giustamente spargolo, tipico, a volte allungato e poco omogeneo nella forma leggermente tronco-conica, ma giudicato particolarmente interessante.

Acino di dimensioni medie.





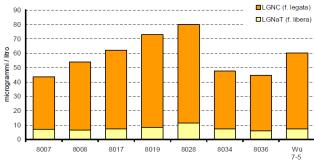
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE	
Botrite	10,4 (frequenza di attacco)	
	1,2 (grado di attacco)	
Oidio	è il clone meno sensibile rispetto alle	
	perdite causate da botrite,	
	significativamente inferiori rispetto a	
	quelle di Wii 7/5	

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	1,71
Numero grappoli/ceppo	14,9
Peso medio grappolo (g)	157
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	3,2

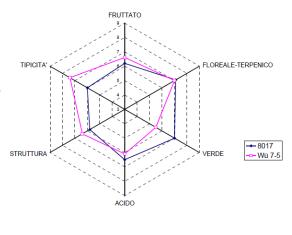
PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
VINO	Alcool (% vol.)	11,5
	pН	3,14
	Acidità titolabile (g/l)	6,43
	Ac. Tartarico (g/l)	3,22
	Ac. Malico (g/l)	2,19
	Acidità volatile (g/l)	0,16

PARAMETRI		CLONE
	ENOCHIMICI	
STO	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pН	3,21
MO	Acidità titolabile (g/l)	5,9
2	Azoto assimilabile (mg/l)	68,3

ANALISI SENSORIALE



Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. Ottima gradazione zuccherina, superiore alla media, associata a valori dei parametri acidici nella media Vino gradevole e tipico.



- 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.

