

Documento aggiornato al: 02/02/2026, 13:49. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultatore

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)

I-ISMA 8017

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 |
| Invaiaura | 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 Wu 7/5. |

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 ENOCHIMICI

CLONE

VINO

| | |
|--------------------------|------|
| Alcool (% vol.) | 11,5 |
| pH | 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 |

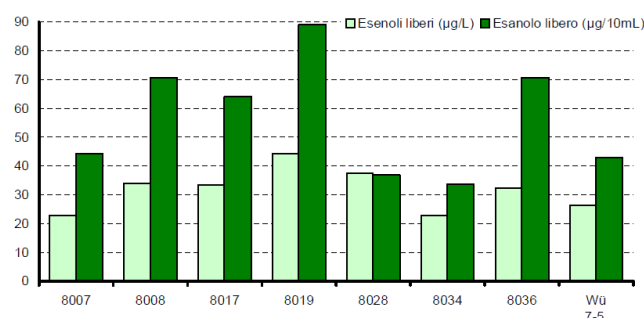
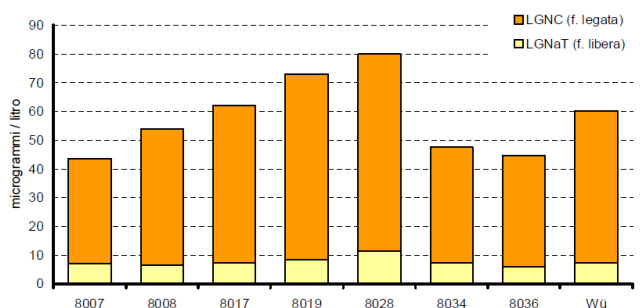
PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE

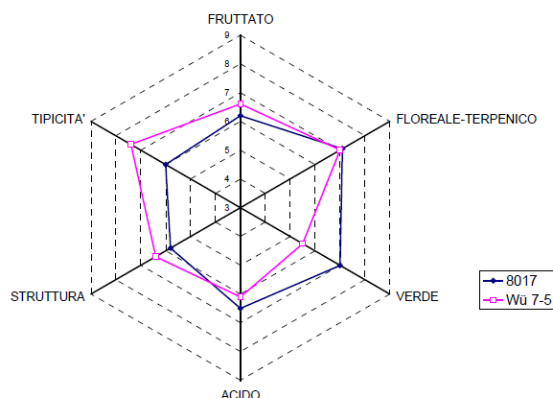
MOSTO

| | |
|---------------------------|------|
| Zuccheri (°Brix) | 19,1 |
| pH | 3,21 |
| Acidità titolabile (g/l) | 5,9 |
| 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 acidi 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.