MULLER THURGAU B.

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



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)

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
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.



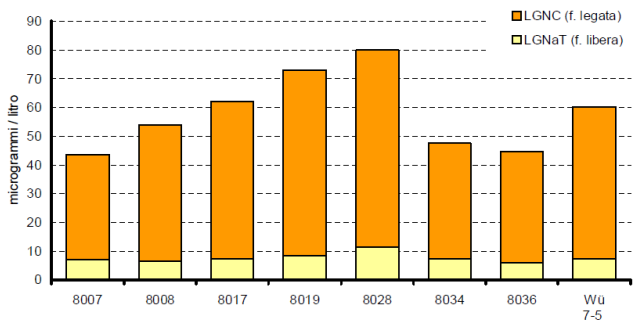
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	10,4 (frequenza di attacco) 1,2 (grado di attacco)
Oidio	è il clone meno sensibile rispetto alle perdite causate da botrite, significativamente inferiori rispetto a quelle di Wü 7/5.

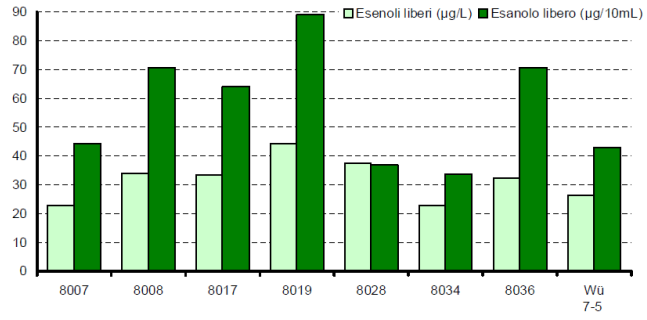
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	1,71
Numero grappoli/ceppo	14,9
Peso medio grappolo (g)	157
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	3,2

	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

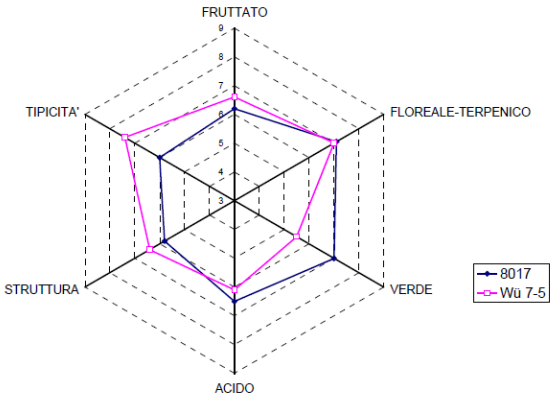
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,1
	pH	3,21
	Acidità titolabile (g/l)	5,9
	Azoto assimilabile (mg/l)	68,3

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 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.