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, 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

2,00 x 0,9 m. Sesto di impianto

Clone di confronto e Portinnesto Wü 7/5; Kober 5BB.

Elevata

# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

2011-2016

✓ Vigoria Buona ✓ Fertilità delle gemme

Periodo di osservazione

✓ Produttività 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 superiore alla media dei cloni a confronto; di aspetto tipico, giustamente compatto, ben alato e buccia particolarmente interessante all'assaggio.

Acino mdi.



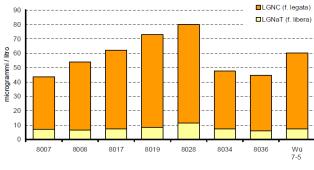
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	15,2 (frequenza di attacco)
	0,7 (grado di attacco)
Oidio	Grado di attacco e perdite produttive
	causate da botrite sono risultate
	significativamente inferiori rispetto a
	quelle verificate per il clone di
	confronto Wü 7/5.

CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	1,84
Numero grappoli/ceppo	15,2
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	470
Indice di Ravaz	3,2

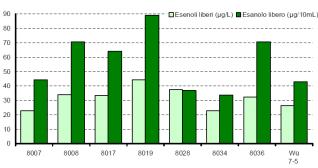
	Parametri	<b>CLONE</b>
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Alcool (% vol.)	11,1
VINO	рН	3,17
	Acidità titolabile (g/l)	6,30
	Ac. Tartarico (g/l)	3,12
	Ac. Malico (g/l)	2,30
	Acidità volatile (g/l)	0,14

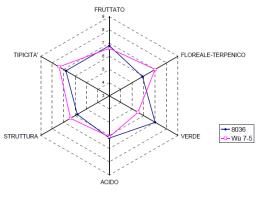
	Parametri	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
0	Zuccheri (°Brix)	18,3
ST	pН	3,22
MO	Acidità titolabile (g/l)	5,8
2	Azoto assimilabile (mg/l)	71,6

#### ANALISI SENSORIALE



Il controllo enologico vero e proprio è stato effettuato nel quadriennio 2011/2014. Buona la gradazione zuccherina ed i parametri acidici dei mosti. Il vino del clone ISMA®8036 si è particolarmente distinto per alcune note fruttate, associate ad una "freschezza" ed a sentori "verdi", giudicati particolarmente interessanti.





- 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.

