## Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VI.T. – sezione A.V.I.T. Associazione Vivaisti Viticoli Trentini

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite** G.U. n. 170 del 23/07/2011

## **Origine**

Mezzocorona (TN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Mezzolombardo (TN), pianura (215 m s.l.m.)

Forma di allevamento Pergola trentina doppia

Densità di impianto (ceppi/ha) 2830

Periodo di osservazione 1998 – 2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, di forma tendente al piramidale, giustamente compatto
- Macino medio, pruinoso

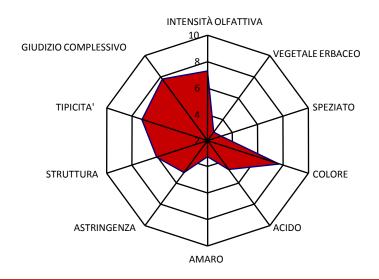




CARATTERISTICHE	CLONE
Produttive	
Fertilità reale	1,21
Produzione per ceppo (Kg)	4,57
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	305
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.254
Indice di Ravaz	3,8

	PARAMETRI	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Brix)	20,74
2	рН	3,18
MOSTO	Acidità totale (g/l)	6,75
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	5,26
	Ac. Malico (g/l)	2,35
VINO	Antociani totali (mg/l)	781
AI	Polifenoli totali (mg/l)	1.375

## ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino presenta contenuti in sostanze coloranti e fenoliche nella media o superiori a quelli varietali. Si caratterizza pure per le note olfattive, profumo caratteristico di viola e lampone, molto gradevole; al gusto risulta equilibrato, ben strutturato, alcolico. Ritenuto adatto sia alla produzione di vini "giovani" sia di vini da invecchiamento.

