

# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 21/07/2024, 22:35. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Centro Sperimentazione Agraria e Forestale di  
Laimburg (BZ)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Laives (BZ)

I-Lb 43

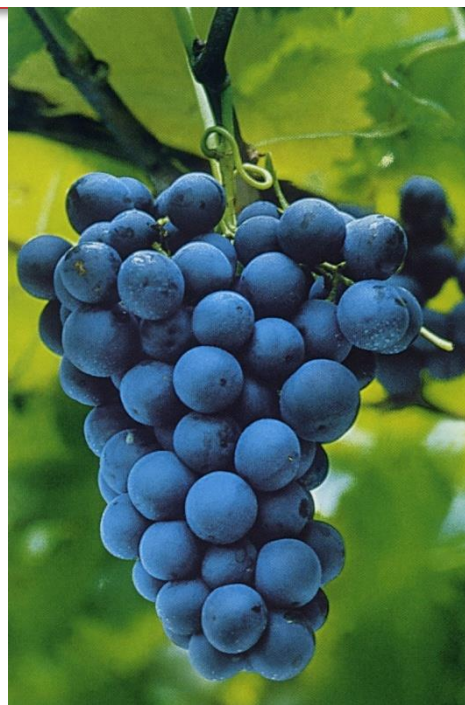
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media-inferiore
- ✓ In alcuni casi è indispensabile il diradamento

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiatura      | -     |
| Maturazione     | -     |



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, piramidale, poco compatto
- ✚ Acino medio, rotondeggiante

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | -                   |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | -                   |
| Peso medio acino (g)                         | -                   |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--------------|--|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)                        | -                   |
|              | pH                                     | -                   |
|              | Acidità totale (g/l)                   | -                   |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
| <b>VINO</b>  | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |
|              | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore rosso rubino; aroma leggero e fruttato; sapore fresco e gradevole. Clone di qualità, adatto alla produzione di vini di pronta beva.