

# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:34. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

## Origine

Località Guncina, Bolzano (BZ)

I-SMA 40

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana (TN), collina (420 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1992-1995

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Non necessita di diradamento

<i>FASE</i>	<i>EPOCA</i>
-------------	--------------

### *FENOLOGICA*

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## *IL GRAPPOLO*

- ✘ Grappolo piccolo, piramidale, giustamente spargolo
- ✘ Acino medio-grosso, rotondeggiante



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	3,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.190
Indice di Ravaz	3,4

---

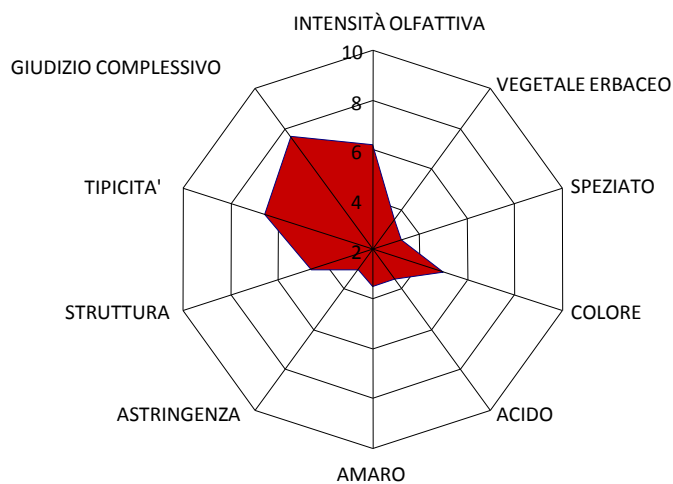
**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,61
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,51
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	187
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore rosso rubino; aroma caratteristico, fruttato, tipico; sapore gradevolmente amarognolo, moderatamente alcolico, dotato di una discreta struttura.

È un clone particolarmente indicato sia per la produzione di vini di pronta beva che per l'utilizzo come uva per il consumo fresco.