

# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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 43

## 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-superiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità e produttività superiore
- ✓ A volte necessita di diradamento

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Elevata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

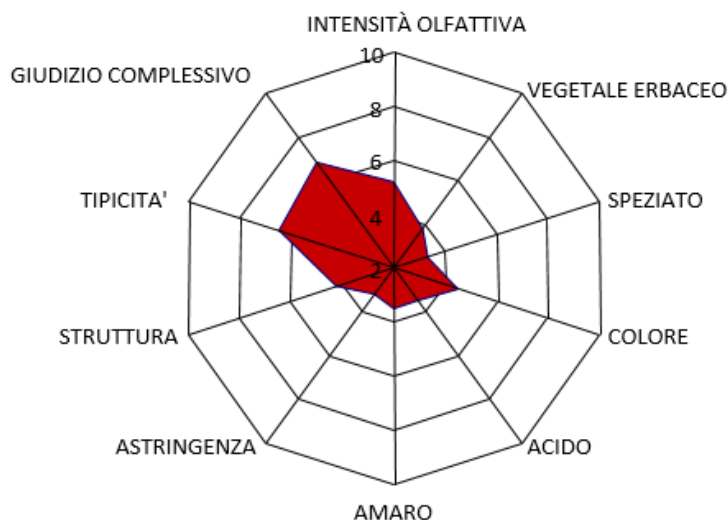
- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, mediamente compatto, alato
- ✎ Acino medio-grosso, rotondeggiante



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	4,82
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	5,1

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,18
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,48
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
	Ac. Malico (g/l)	2,31
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino scarico; aroma sufficientemente fruttato, con note tipiche delicate; sapore tipico, amarognolo, armonico. Indicato per vini di pronta “beva”; il clone può essere utilizzato anche per il consumo fresco.

### **ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE**

Idoneo per la media ed alta collina.