SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 25/11/2026, 15:04. 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. 199 del 27/08/1990

Origine
Merano (BZ)

I-SMA 36

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
- ✓ **Acino** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Può richiedere il diradamento dei grappoli



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

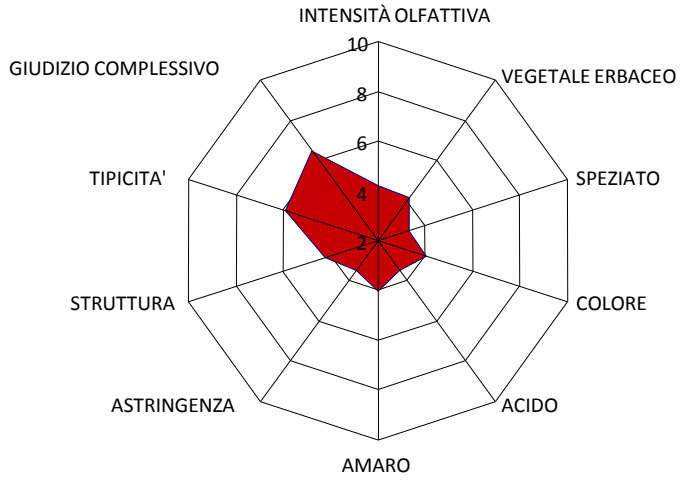
- Grappolo grande, piramidale, giustamente compatto, alato
- Acino medio-piccolo

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	5,05
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	345
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	5,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,05
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	5,15
	Ac. Malico (g/l)	3,08
VINO	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino scarico; aroma caratteristico, leggermente fruttato, sapore sapido, poco alcolico, gradevolmente amarognolo, tipico varietale. Adatto specialmente per la vinificazione; per vini fini da pasto e di pronta "beva".