

# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Cosultore

Centro di Sperimentazione Laimburg (BZ)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 152 del 17-06-2020

## Origine

Bassa Atesina (BZ)

19 QTI  
I-Flp 61

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Caldaro, maso Ölleiten
Forma di allevamento	Spalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	6000
Periodo di osservazione	2013 - 2018

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, piramidale, semicompatto, alcune volte alato

**Acino:** medio, rotondeggiante


Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: buona



## IL GRAPPOLO

 Grappolo

 Acino

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento:	precoce
Fioritura:	media
Invaiatura:	media
Maturazione:	media

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite:	media
Oidio:	elevata

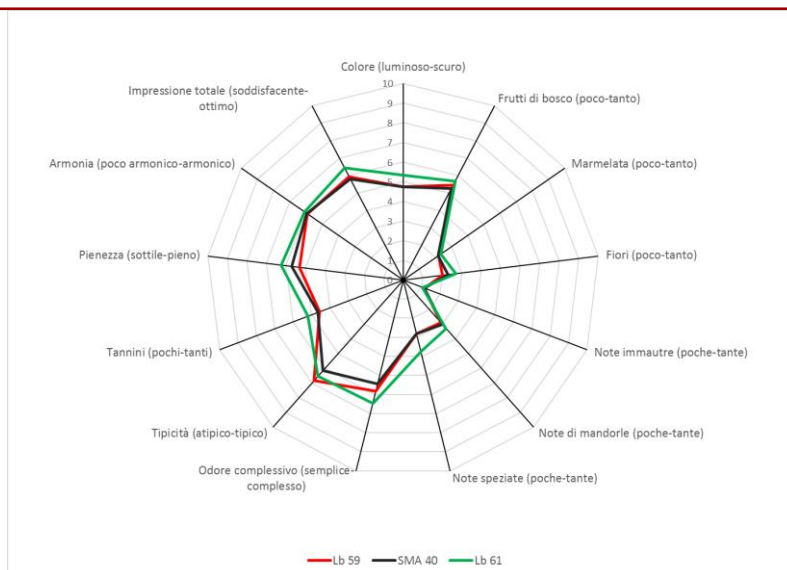
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,42
Produzione per ceppo (Kg)	1,712
Numero grappoli/ceppo	5,75
Peso medio grappolo (g)	301
Peso medio acino (g)	2,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	490
Indice di Ravaz	5,73

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Babo)	18,85
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	5,02
	Ac. Tartarico (g/l)	6,20
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	2,19
	Antociani totali (mg/l)	207,7142
	Polifenoli totali (mg/l)	2001,714

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino:

Vino di colore rosso rubino scuro, con profumo fruttato, di sapore gradevole e fresco, poco tannico.

Clone di qualità, adatto alla produzione di vini di pronta beva. In alcuni casi è indispensabile il diradamento.