

SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 22/10/2024, 01:00. CREA/SNCV ©2011-2024.



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
11b 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

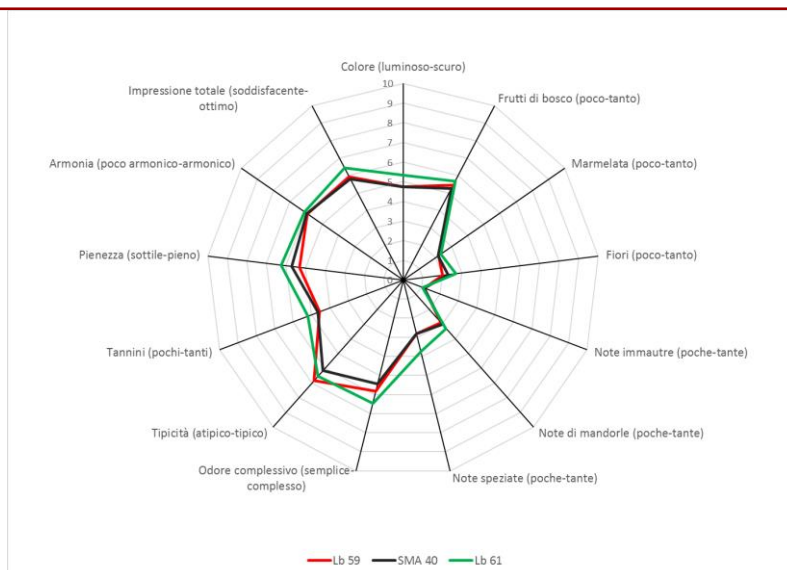
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	precoce
Fioritura:	media
Invaiatura:	media
Maturazione:	media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Babo)	18,85
	pH	3,48
	Acidità totale (g/l)	5,02
	Ac. Tartarico (g/l)	6,20
VINO	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.