

# SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 11/12/2025, 10:59. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cos tutore**

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)

I-Lb 82

## **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:** piccolo, piramidale, semicompatto, raramente alato

**Acino:** medio, rotondeggiante

Vigoria: media-elevata

Fertilità: media

Produttività: media



## **IL GRAPPOLO**

 Grappolo

 Acino

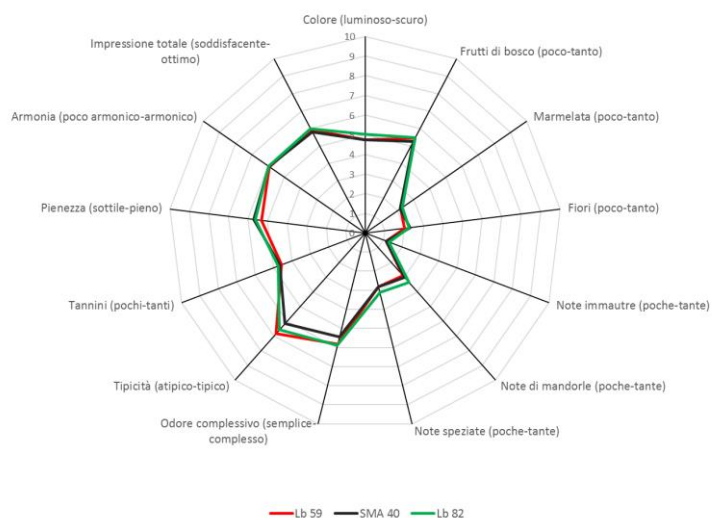
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento:	precoce
Fioritura:	media
Invaiatura:	media
Maturazione:	media

<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	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	1,446
Numero grappoli/ceppo	5,95
Peso medio grappolo (g)	244
Peso medio acino (g)	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	667
Indice di Ravaz	3,44

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Babo)	18,64
	pH	3,49
	Acidità totale (g/l)	5,25
	Ac. Tartarico (g/l)	6,09
	Ac. Malico (g/l)	2,57
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	182,857
	Polifenoli totali (mg/l)	1839,71

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino:

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

Clone di qualità, adatto alla produzione di vini di pronta beva.