

SCHIAVA GROSSA N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 12:53. 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)

I-Lb 110

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



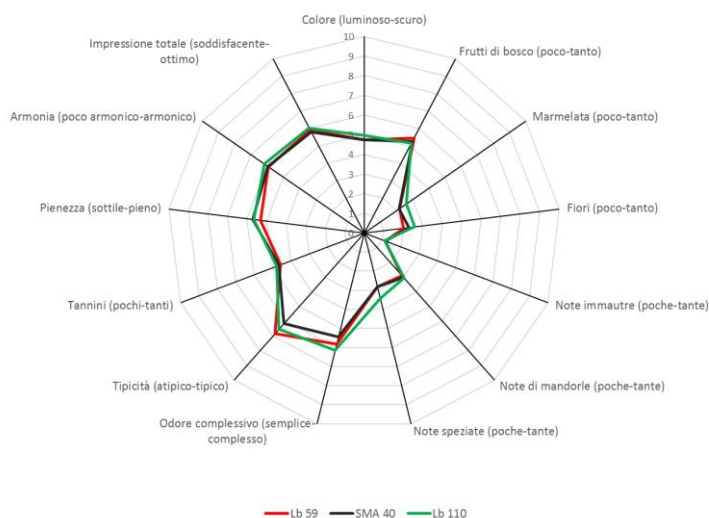
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento:	precoce
Fioritura:	media
Invaiatura:	media
Maturazione:	media

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,34
Produzione per ceppo (Kg)	1,60
Numero grappoli/ceppo	5,60
Peso medio grappolo (g)	279
Peso medio acino (g)	3,49
Peso legno potatura (g/ceppo)	708
Indice di Ravaz	3,63

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Babo)	18,32
	pH	3,46
	Acidità totale (g/l)	5,42
	Ac. Tartarico (g/l)	6,15
	Ac. Malico (g/l)	2,59
VINO	Antociani totali (mg/l)	171,571
	Polifenoli totali (mg/l)	1673,71

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.