

MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 21:03. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini C.R.A.-VIT (già Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine

San Michele all'Adige (TN)

I-SMA-ISV 222

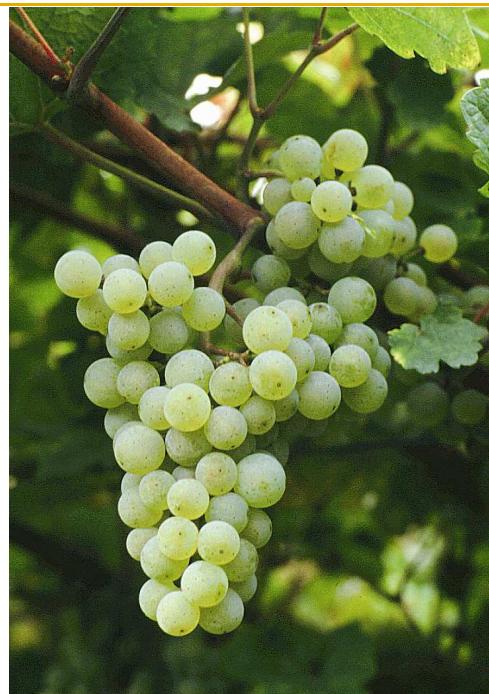
CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | Telte Valsugana, collina (430 m s.l.m.) |
| Forma di allevamento | Guyot semplice unilaterale |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5.000 |
| Periodo di osservazione | 1994 - 2000 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento | Medio |
| Fioritura | Media |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Media |



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo
- Acino medio-piccolo, sub-ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE

| | |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio | Media |

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Fertilità reale | 1,60 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 1,92 |
| Numero grappoli/ceppo | 19 |
| Peso medio grappolo (g) | 110,00 |
| Peso medio acino (g) | 1,27 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 856,00 |
| Indice di Ravaz | 2,30 |

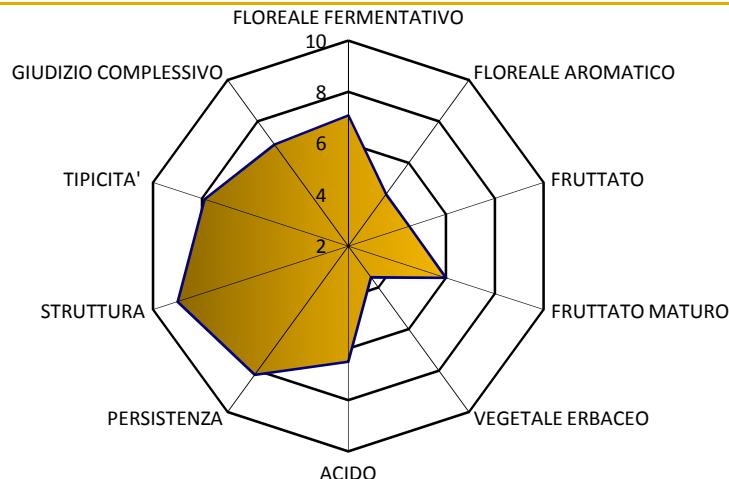
PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

| | |
|----------------------|-------|
| Zuccheri (° Brix) | 20,88 |
| pH | 3,10 |
| Acidità totale (g/l) | 8,92 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 6,08 |
| Ac. Malico (g/l) | 3,15 |

MOSTO

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo verdolino; aroma fine, caratteristico e delicato; sapore delicato, gradevolmente aromatico, saporito, di gusto pieno e ben strutturato; alcolico, con profumi floreali e fruttati tipici del vitigno. Indicato per la produzione di vini superiori, sia come mono vitigno, che in associazione con altri. Adatto all'invecchiamento.