MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 04/11/2025, 15:10. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Telve 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	EPOC A	
Germogliamento	Medio	
Fioritura	Media	
Invaiatura	Media	
Maturazione	Media	

IL GRAPPOLO

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



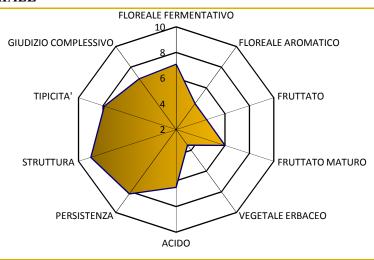
Suscettibilità malattie **CLONE CRITTOGAMICHE**

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
9	pН	3,10
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,92
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,08
	Ac. Malico (g/l)	3,15

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo verdolino; aroma fine, caratteristico e delicato; sapore delicato, gradevolmente aromatico, sapido, 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.

