MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-SMA-ISV 222



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)

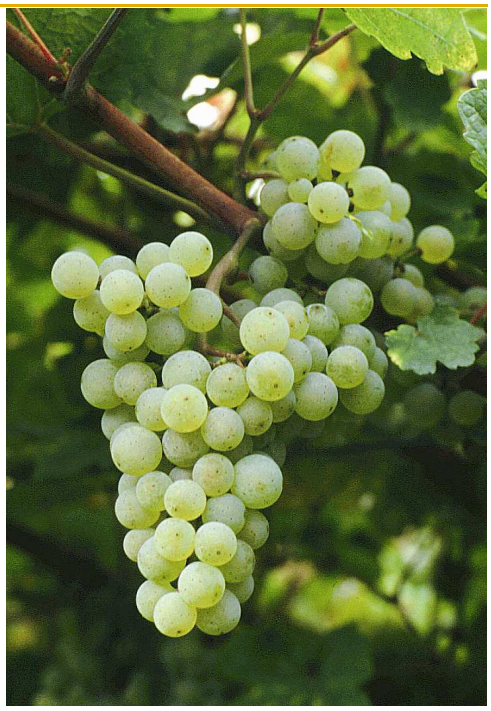
Campo di omologazione e confronto

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	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media



Il Grappolo

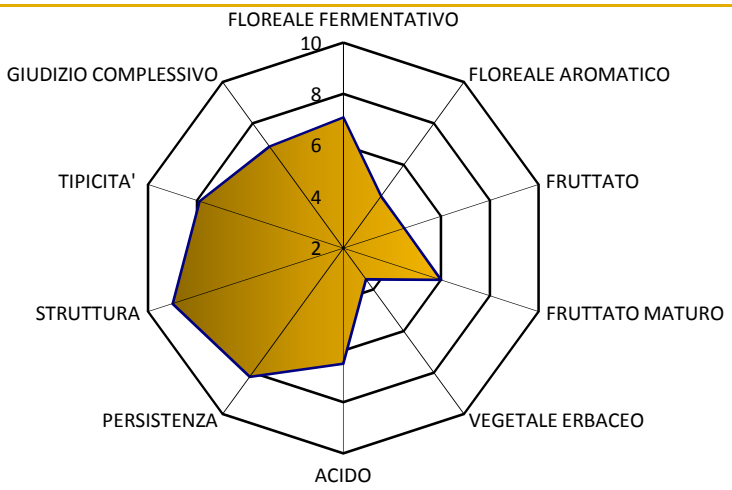
- Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo
- Acino medio-piccolo, sub-ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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

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.