

MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 20/05/2024, 20:29. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 237

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

- ✓ **Grappolo** di peso medio-inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività moderata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, giustamente compatto
- ✚ Acino medio, sub-ellittico



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

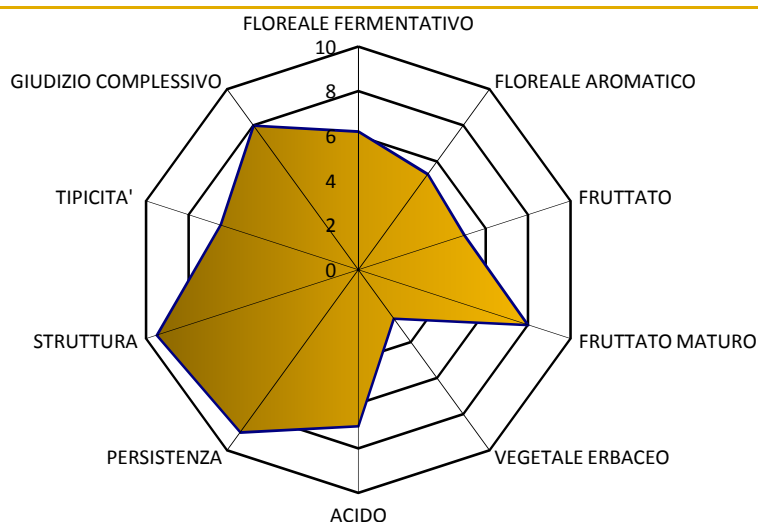
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	1,785
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	115,00
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	894,00
Indice di Ravaz	1,90

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,14
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	9,06
	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
	Ac. Malico (g/l)	3,78

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo verdolino; si presenta, tendenzialmente, molto alcolico e con acidità superiore alla media; è tipico, con note olfattive fruttate, leggermente aromatico. Vino sapido, si caratterizza per la “pienezza”, la complessità e la persistenza delle note gustative. Indicato per la produzione di vini superiori.