# MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 29/11/2025, 17:57. 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

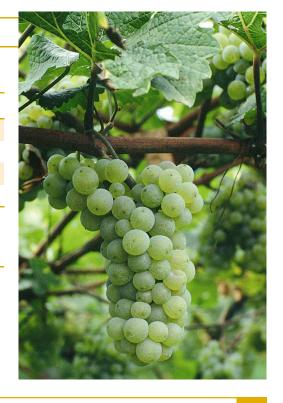
# CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	<b>EPOC</b> A
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

## IL GRAPPOLO

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



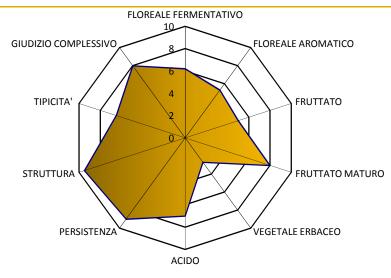
# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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

	<b>P</b> ARAMETRI	CLONE
	<b>ENOCHIMICI</b>	
	Zuccheri (° Brix)	21,14
9	pН	3,09
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,06
MC	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 alcoolico 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.

