MANZONI BIANCO B.

Documento aggiornato al: 02/11/2026, 18:49. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-SMA-ISV 237



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	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

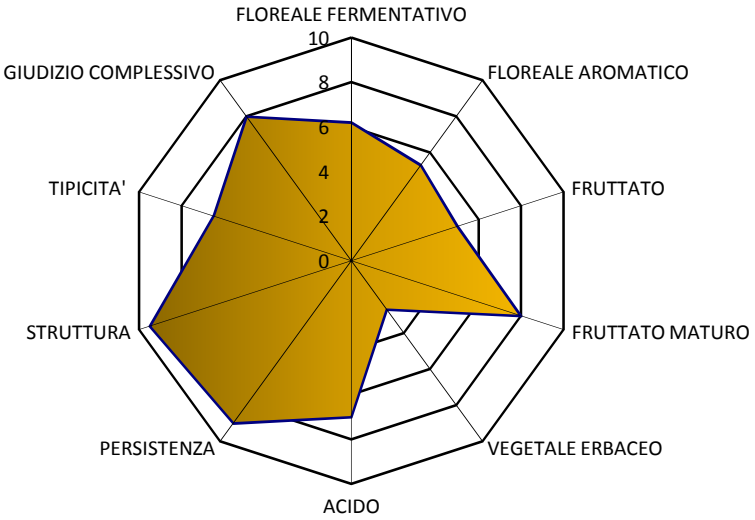
- Grappolo medio, giustamente compatto
- Acino medio, sub-ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
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 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.