

REBO N.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VI.T. – sezione A.V.I.T.
Associazione Vivaisti Viticoli Trentini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

S. Michele all'Adige (TN)

I-**ISMA**® -**AVIT**
583

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Michele all'Adige (TN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2004-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio superiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

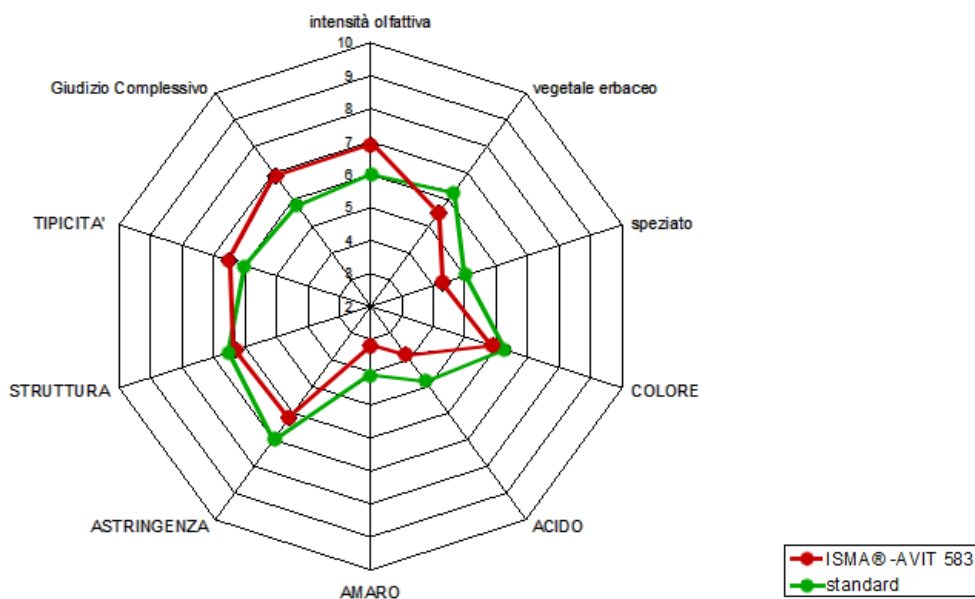
- ✿ Grappolo medio-grande, giustamente compatto
- ✿ Acino medio



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,14
Produzione per ceppo (Kg)	3,45
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	2,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,97
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,05
	Ac. Tartarico (g/l)	5,56
	Ac. Malico (g/l)	2,42
VINO	Antociani totali (mg/l)	454
	Polifenoli totali (mg/l)	1.184

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone di Rebo ISMA®-AVIT 583 fornisce un vino di colore rubino intenso, gradevolmente profumato, leggermente meno speziato ed erbaceo rispetto allo standard varietale; al gusto si dimostra alcolico ed “armonico”, di buona struttura e tipicità.