



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

Volano (TN)

**I-ISMA® -AVIT
590**

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 leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media-inferiore
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE CLONE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio-piccolo, tendenzialmente piramidale, giustamente spargolo, a volte alato
- ✶ Acino medio-piccolo

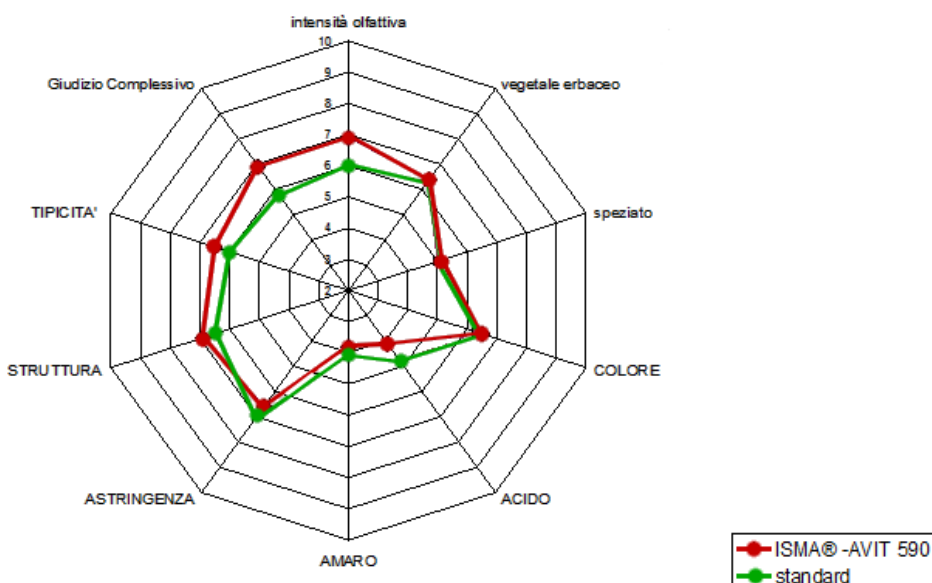


**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE****CLONE**

Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	3,47
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	285
Peso medio acino (g)	1,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	905
Indice di Ravaz	3,8

PARAMETRI**CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,24
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	6,75
	Ac. Tartarico (g/l)	6,86
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	527
	Polifenoli totali (mg/l)	1.276

ANALISI SENSORIALE**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; buona intensità olfattiva, leggermente speziato. Al gusto è alcolico, tipico, ben strutturato e, in generale, apprezzato più dello standard varietale. Il clone ISMA®-AVIT 590 è ritenuto adatto sia per vini da invecchiamento sia per prodotti di pronta “beva”.