

# REBO N.

Documento aggiornato al: 01/06/2023, 00:06. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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

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

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

## IL GRAPPOLO

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



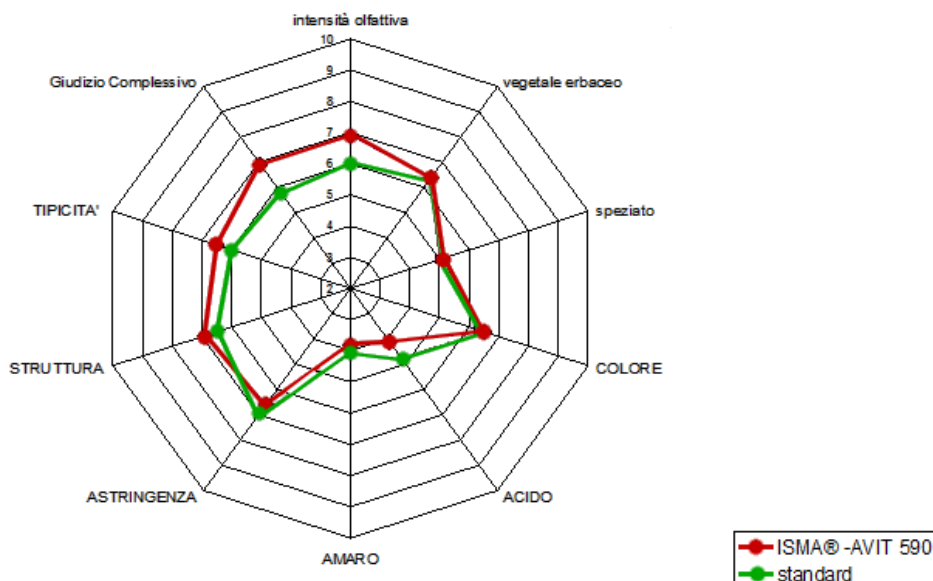
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	--	---------------------

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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”.