

LAGREIN N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine

Laives (BZ)

I-SMA 63

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pede-collina (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	1998 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso superiore

✓ Non molto sensibile alla botrite e al disseccamento del rachide

✓ Vigoria media

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media



IL GRAPPOLO

✚ Grappolo grande, piramidale, alato, giustamente compatto, a rachide lungo

✚ Acino medio, sub-ellittico

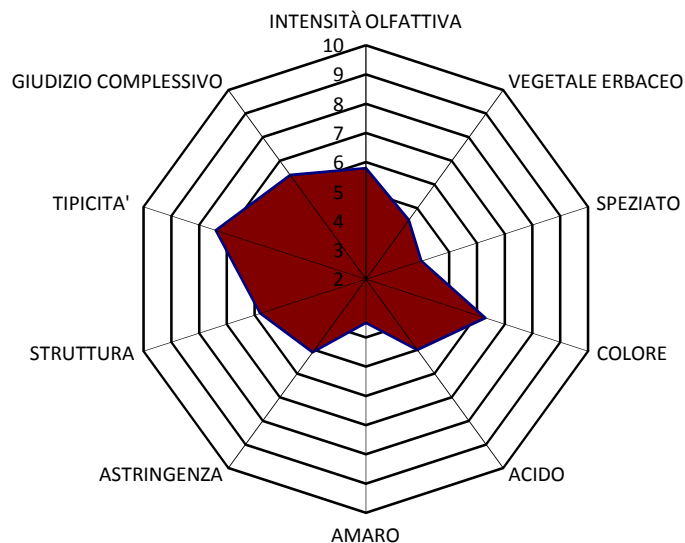
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	5,08
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	288,00
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	810,00
Indice di Ravaz	6,30

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO</i>	Zuccheri (° Brix)	18,38
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,75
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	520
	Polifenoli totali (mg/l)	1.310

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta con una media intensità colorante e buoni caratteri di tipicità; non si distinguono particolari note olfattive, mentre al gusto è complessivamente ben strutturato, giustamente alcolico. È preferibile consumarlo giovane.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Indicato sia per le piane alluvionali, che per la collina.