

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. 19 del 24/01/2003

Origine

Mezzocorona (TN)

I-ISMA® 261

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media-superiore
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, giustamente spargolo, a rachide corto
- ✚ Acino medio-grande



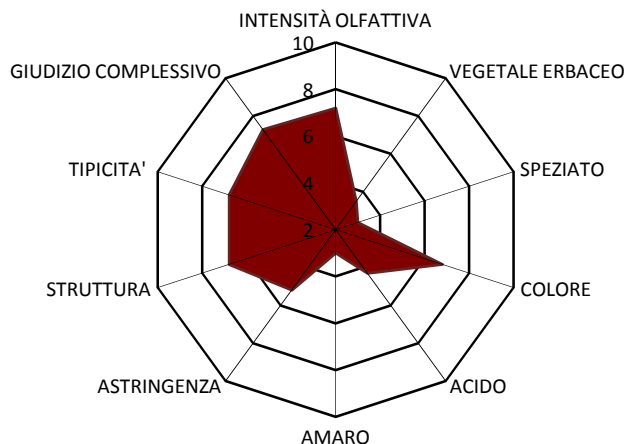
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,63
Produzione per ceppo (Kg)	4,72
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	198,00
Peso medio acino (g)	2,20
Peso legno potatura (g/ceppo)	990,00
Indice di Ravaz	4,70

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO</i>	Zuccheri (° Brix)	18,75
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,65
	Ac. Tartarico (g/l)	4,86
	Ac. Malico (g/l)	3,25
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	690
	Polifenoli totali (mg/l)	1.498

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGAOLETTICA

Il vino si presenta di un ottimo colore, con interessanti note fruttate; al gusto è ben strutturato, tipico, giustamente alcoolico, adatto all'invecchiamento.