

SCHIAVA GROSSA N.

I-SMA 40



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Località Guncina, Bolzano (BZ)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana (TN), collina (420 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3000
Periodo di osservazione	1992-1995

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso medio inferiore
- ✓ Vigoria media-elevata
- ✓ Fertilità inferiore
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Non necessita di diradamento

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo piccolo, piramidale, giustamente spargolo
- ✶ Acino medio-grosso, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

Botrite	Moderata
Oidio	Media

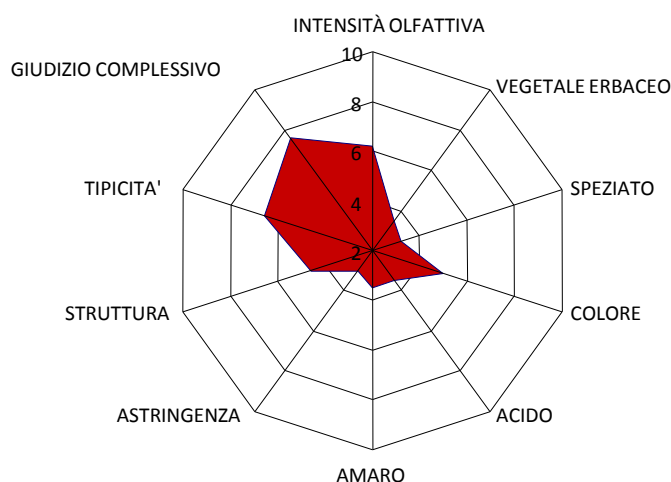
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	3,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.190
Indice di Ravaz	3,4

Fertilità reale	1,06
Produzione per ceppo (Kg)	3,95
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	3,81
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.190
Indice di Ravaz	3,4

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,61
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	187
	Polifenoli totali (mg/l)	-

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	17,61
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,51
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
	Ac. Malico (g/l)	2,51
VINO	Antociani totali (mg/l)	187
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma caratteristico, fruttato, tipico; sapore gradevolmente amarognolo, moderatamente alcolico, dotato di una discreta struttura. È un clone particolarmente indicato sia per la produzione di vini di pronta beva che per l'utilizzo come uva per il consumo fresco.