

# SCHIAVA GROSSA N.



## Costitutore

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

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Merano (BZ)

I-SMA 36

## 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-superiore
- ✓ **Acino** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Può richiedere il diradamento dei grappoli

### FASE FENOLOGICA

### EPOCA

Germogliamento

Media

Fioritura

Media

Invaiatura

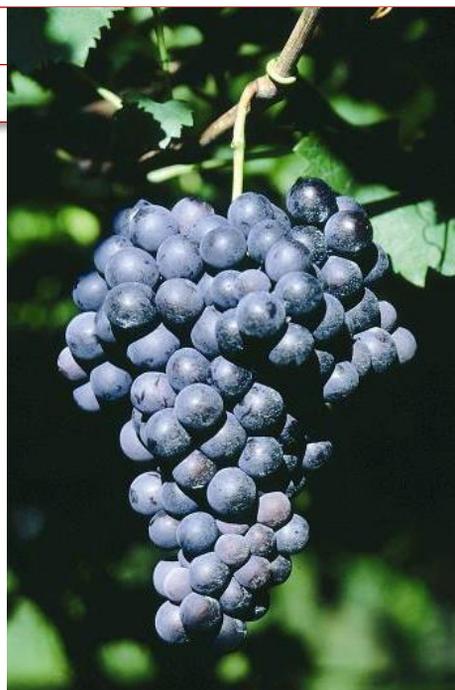
Media

Maturazione

Media

### IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo grande, piramidale, giustamente compatto, alato
- ✦ Acino medio-piccolo



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

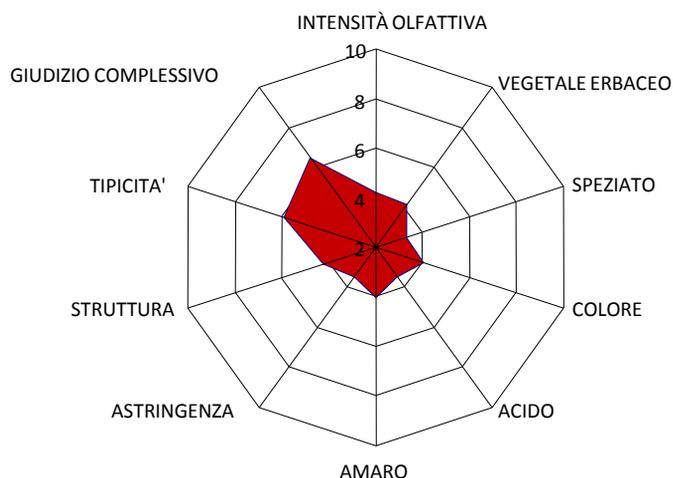
## **CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	5,05
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	345
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	5,5

## **PARAMETRI CLONE ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	17,05
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	5,15
	Ac. Malico (g/l)	3,08
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino scarico; aroma caratteristico, leggermente fruttato, sapore sapido, poco alcolico, gradevolmente amarognolo, tipico varietale. Adatto specialmente per la vinificazione; per vini fini da pasto e di pronta “beva”.