

REBO N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach; A.FLO.VIT. – 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

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento

Media

Fioritura

Media

Invaiaura

Media

Maturazione

Media

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

CLONE

CRITTOGAMICHE

Botrite

Moderata

Oidio

Media

IL GRAPPOLO

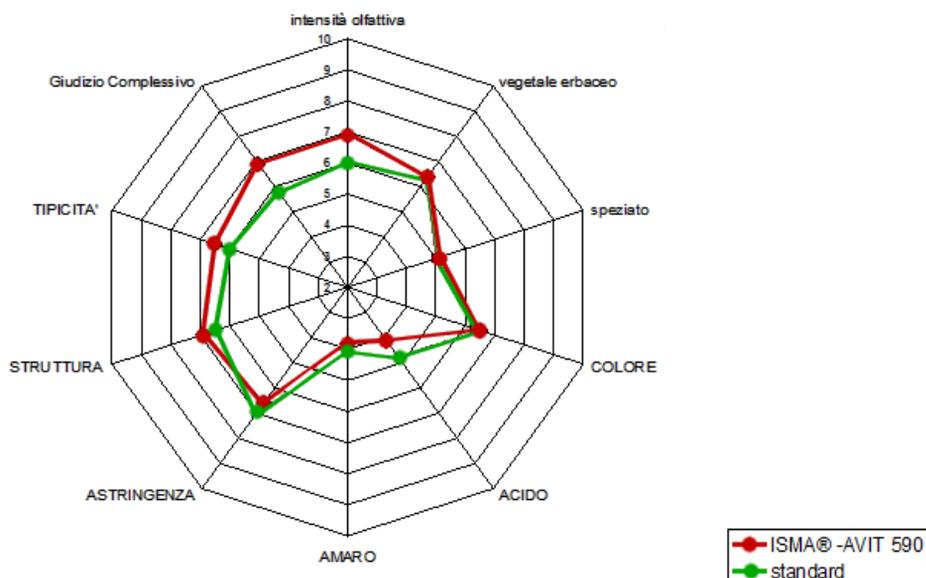
- ✶ Grappolo medio-piccolo, tendenzialmente piramidale, giustamente spargolo, a volte alato
- ✶ Acino medio-piccolo



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| 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 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix) | 20,24 |
| | pH | 3,31 |
| | Acidità totale (g/l) | 6,75 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,86 |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | 2,51 |
| | 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”.