

**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. 286 del 04/12/1992

Origine

San Michele all'Adige (TN)

I-SMA 814

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (420 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1992 - 1995

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di peso medio-superiore

✓ Vigoria media

✓ Fertilità media

✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media

IL GRAPPOLO

🍇 Grappolo medio, tipico, giustamente compatto

🍇 Acino medio



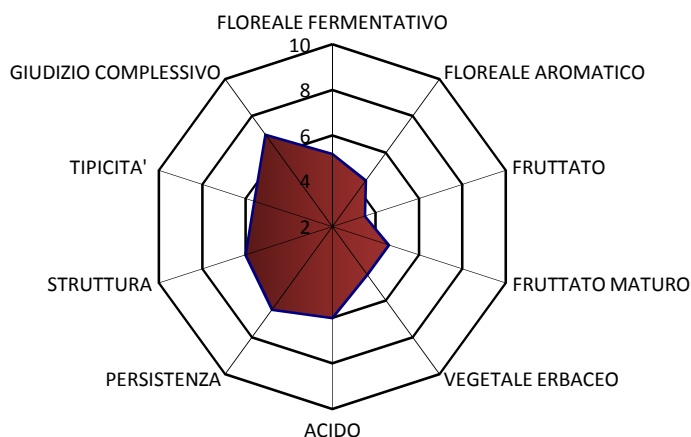
***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE***

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	3,96
Numero grappoli/ceppo	24
Peso medio grappolo (g)	148,00
Peso medio acino (g)	1,71
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.021
Indice di Ravaz	3,90

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
<i>MOSTO</i>	Zuccheri (° Brix)	17,90
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	6,81
	Ac. Tartarico (g/l)	4,95
	Ac. Malico (g/l)	2,78
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da vinificazione in bianco, si presenta tipicamente sapido, amarognolo, strutturato. Se ne consiglia la vinificazione in bianco per l'allestimento di vini "base" spumante, conferendo al prodotto una certa "rotondità", corpo e durata nel tempo.