

VARIETÀ MANZONI BIANCO B.



Costitutori

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini C.R.A.-VIT (già Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 4/12/1992

Origine

Trentino, S. Michele all'Adige

I-SMA-ISV 222

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (430 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Guyot semplice unilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.000
Periodo di osservazione	1994 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

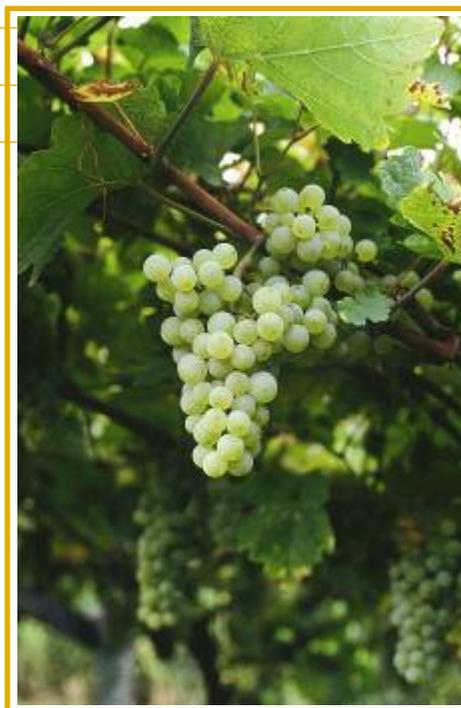
Grappolo: medio - piccolo; giustamente spargolo

Acino: medio - piccolo

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



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

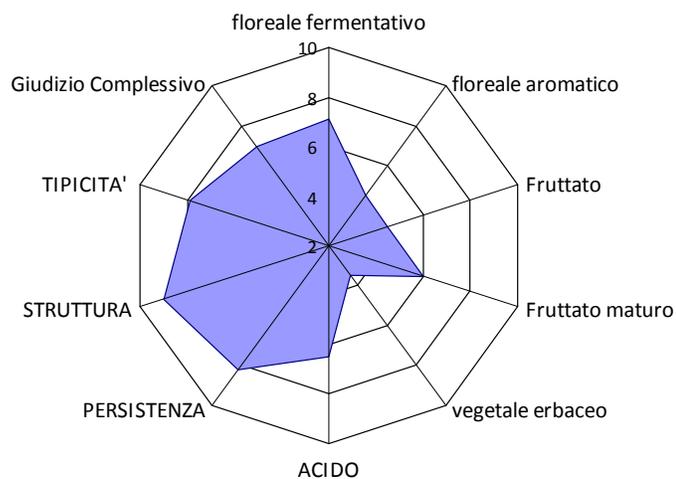
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,60
Produzione per ceppo (Kg)	1,920
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	110
Peso medio acino (g)	1,27
Peso legno potatura (g/ceppo)	856
Indice di Ravaz	2,3

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,88
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	8,92
	Ac. Tartarico (g/l)	6,08
	Ac. Malico (g/l)	3,15

ANALISI SENSORIALE

Manzoni bianco SMA-ISV 222



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone **SMA-ISV 222** è alcoolico, con profumi floreali e fruttati tipici del vitigno, leggermente aromatico, sapido, di gusto pieno e ben strutturato. Adatto all'invecchiamento.