VARIETÀ LAGREIN N.

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. 19 del 24/01/2003

Origine
Trentino (Mezzocorona)

I-ISMA® 261

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pede-collina (215 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	1998 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

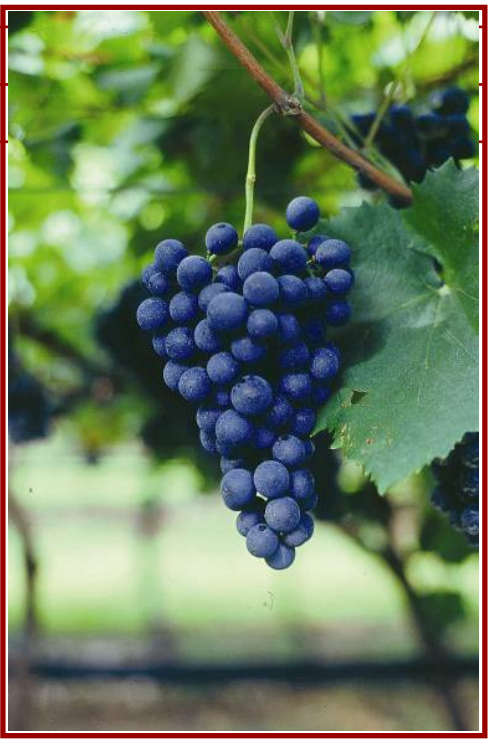
Grappolo: piccolo; giustamente spargolo, a rachide corto

Acino: medio - grande

Vigoria: media

Fertilità: media-superiore

Produttività: media



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	**Medio**
Fioritura	**Media**
Invaiatura	**Media**
Maturazione	**Media**

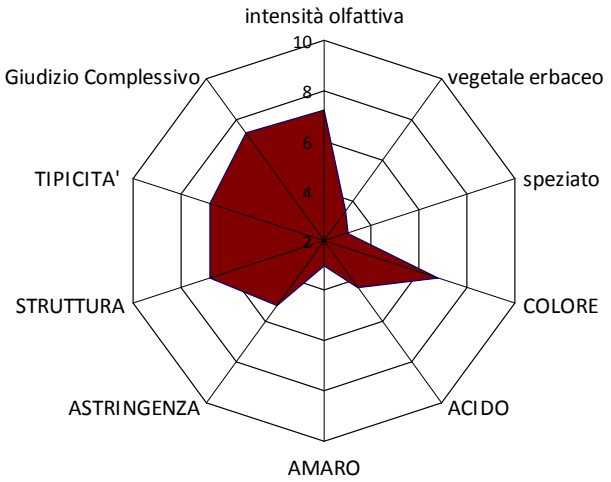
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	**Media**
Oidio	**Media**

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	**1,63**
Produzione per ceppo (Kg)	**4,720**
Numero grappoli/ceppo	**23**
Peso medio grappolo (g)	**198**
Peso medio acino (g)	**2,20**
Peso legno potatura (g/ceppo)	**990**
Indice di Ravaz	**4,7**

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	**18,75**
MOSTO	pH	**3,25**
MOSTO	Acidità totale (g/l)	**7,65**
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	**4,86**
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	**3,25**
VINO	Antociani totali (mg/l)	**690**
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	**1.498**

ANALISI SENSORIALE

Lagrein ISMA® 261



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di un ottimo colore, con interessanti note fruttate; al gusto è ben strutturato, tipico, giustamente alcoolico, adatto all'invecchiamento.