

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-ISMIA® 265

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

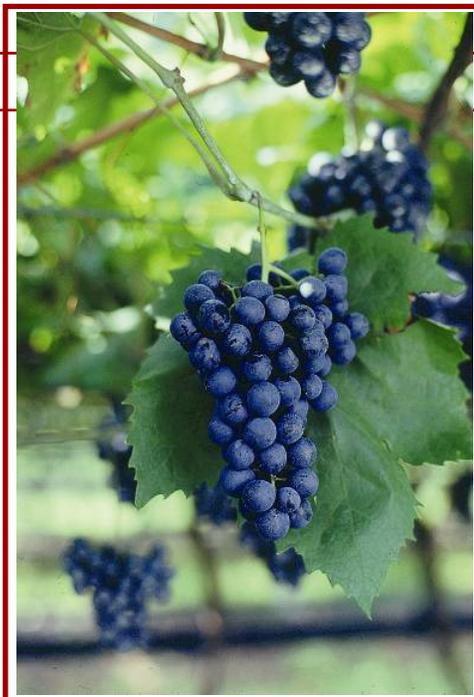
Grappolo: piccolo; giustamente spargolo, a rachide corto

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media - superiore

Produttività: media



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

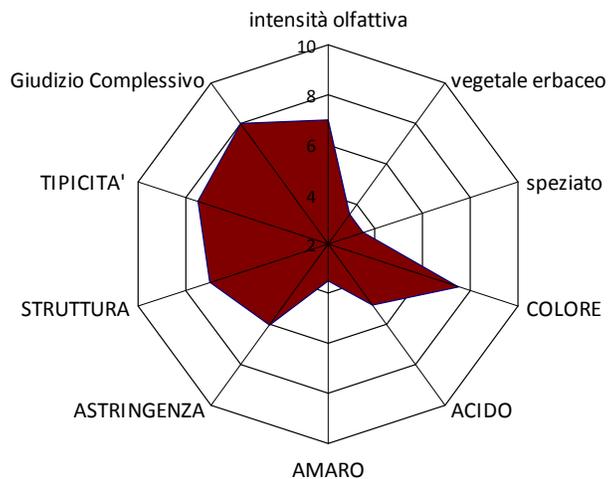
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,58
Produzione per ceppo (Kg)	5,200
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	194
Peso medio acino (g)	2,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.170
Indice di Ravaz	4,8

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,29
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	8,52
	Ac. Tartarico (g/l)	5,63
	Ac. Malico (g/l)	2,90
VINO	Antociani totali (mg/l)	702
	Polifenoli totali (mg/l)	1.395

ANALISI SENSORIALE

Lagrein ISMA® 265



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è sempre di colore intenso, con interessanti note olfattive; alcoolico, ben strutturato, ritenuto idoneo all'invecchiamento.