

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. 323 del 18/11/1978

Origine

Alto-Adige (Bolzano, loc. Laives)

I-SMA 63

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

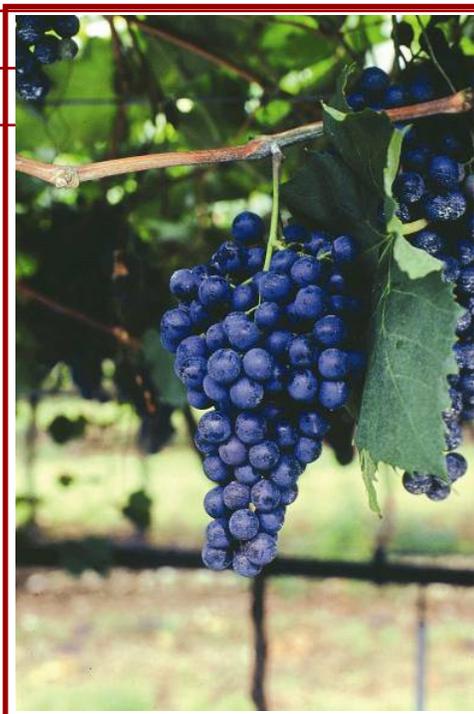
Grappolo: grande; giustamente compatto, alato, a rachide lungo

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



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

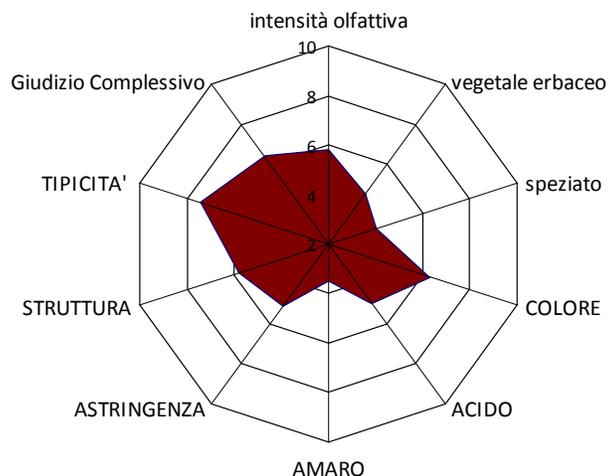
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	5,075
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	288
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	810
Indice di Ravaz	6,3

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,38
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	7,40
	Ac. Tartarico (g/l)	4,90
VINO	Ac. Malico (g/l)	2,75
	Antociani totali (mg/l)	520
	Polifenoli totali (mg/l)	1.310

ANALISI SENSORIALE

Lagrein SMA 63



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone **SMA 63** si presenta con una media intensità colorante e buoni caratteri di tipicità; non si distinguono particolari note olfattive, mentre al gusto è complessivamente ben strutturato, giustamente alcoolico. È preferibile consumarlo giovane.