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. 199 del 27/08/1990

Origine
Alto-Adige (Bolzano, loc. Laives)

I-SMA 65

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

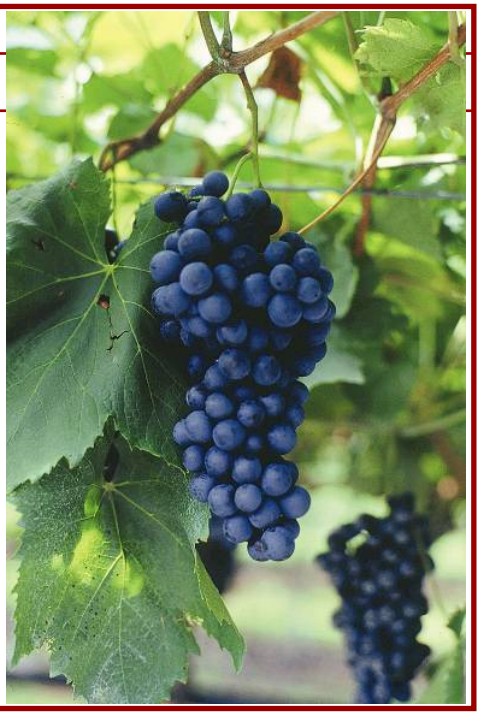
Grappolo: grande; piramidale, alato, giustamente compatto, a rachide lungo

Acino: medio-piccolo

Vigoria: inferiore

Fertilità: media

Produttività: superiore



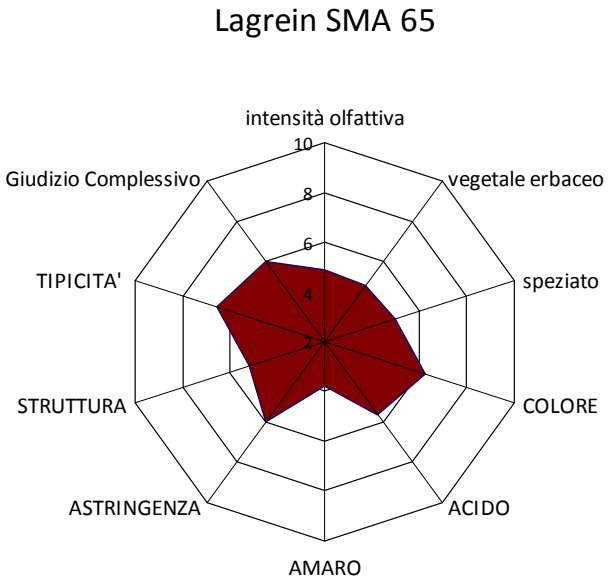
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	**Medio**
Fioritura	**Media**
Invaiatura	**Media**
Maturazione	**Media**

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	**1,35**
Produzione per ceppo (Kg)	**5,080**
Numero grappoli/ceppo	**17**
Peso medio grappolo (g)	**285**
Peso medio acino (g)	**1,89**
Peso legno potatura (g/ceppo)	**730**
Indice di Ravaz	**7,0**

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	**18,26**
MOSTO	pH	**3,26**
MOSTO	Acidità totale (g/l)	**7,50**
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	**5,20**
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	**2,90**
VINO	Antociani totali (mg/l)	**490**
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	**1.220**

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone ***SMA 65*** presenta una discreta intensità colorante; le note olfattive sono tipiche, più floreali che fruttate, a volte risalta la nota speziata. Giustamente alcoolico, il prodotto risulta leggermente astringente al gusto .