

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

Trentino (Mezzocorona)

I-SMA 66

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: medio-piccolo; giustamente compatto

Acino: medio-grande

Vigoria: elevata

Fertilità: inferiore

Produttività: inferiore



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

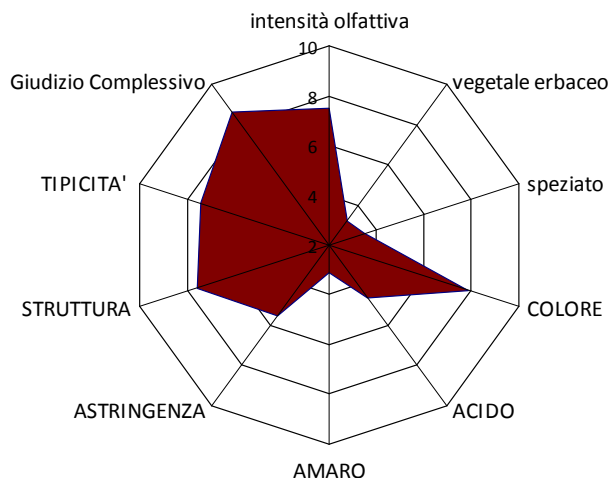
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,13
Produzione per ceppo (Kg)	3,980
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	235
Peso medio acino (g)	2,24
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.125
Indice di Ravaz	3,3

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,45
	pH	3,29
	Acidità totale (g/l)	7,65
	Ac. Tartarico (g/l)	5,05
	Ac. Malico (g/l)	3,20
	Antociani totali (mg/l)	680
	Polifenoli totali (mg/l)	1.472

ANALISI SENSORIALE

Lagrein SMA 66



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenibile da **SMA 66** si presenta con un'ottima intensità colorante; all'olfatto risulta particolarmente complesso, con sentori di frutti di bosco. Al gusto è sapido, alcoolico, ottimamente strutturato. Adatto per la produzione di vini da invecchiamento.