

VARIETÀ MANZONI BIANCO B.



Costitutori

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini C.R.A.-VIT (già Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 286 del 4/12/1992

Origine

Trentino, S.Michele all'Adige

I-SMA-ISV 237

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (430 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Guyot semplice unilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.000
Periodo di osservazione	1994 - 2000

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

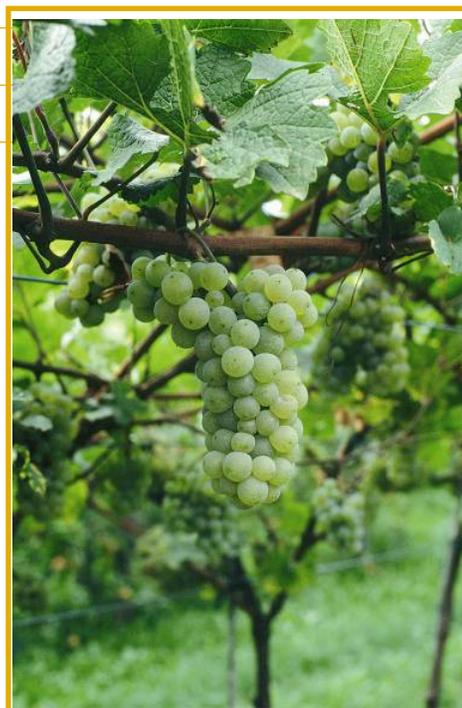
Grappolo: medio, giustamente compatto

Acino: medio

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: moderata



<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>
--	---------------------

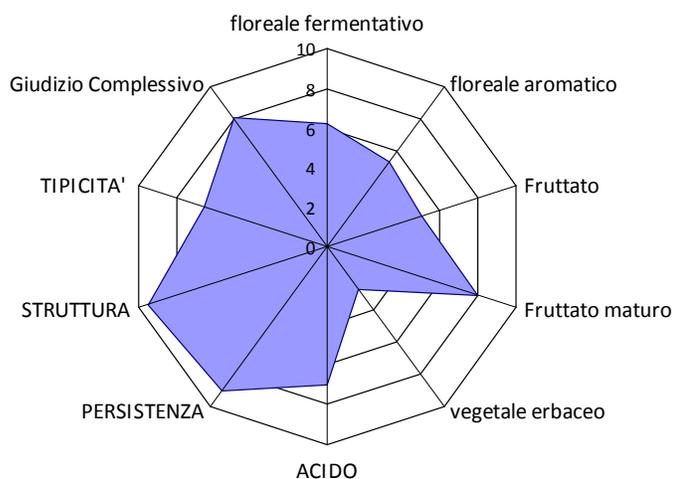
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	1,785
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	115
Peso medio acino (g)	1,21
Peso legno potatura (g/ceppo)	894
Indice di Ravaz	1,9

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	21,14
	pH	3,09
	Acidità totale (g/l)	9,06
	Ac. Tartarico (g/l)	6,35
	Ac. Malico (g/l)	3,78

ANALISI SENSORIALE

Manzoni bianco SMA-ISV 237



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone *SMA-ISV 237* si presenta, tendenzialmente, molto alcolico e con acidità superiore alla media; è tipico, con note olfattive fruttate, leggermente aromatico. Vino sapido, si caratterizza per la “pienezza”, la complessità e la persistenza delle note gustative.