

VARIETÀ REBO N.



Costitutore

Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini A.V.I.T.-Associazione Vivaisti Viticoli Trentini (TN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 170 del 23/07/2011

Origine

Trentino, San Michele All'Adige

I-ISMA®-AVIT 583

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S.Michele a/A, pianura (210 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5.000
Periodo di osservazione	2004 – 2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio – grande, giustamente compatto

Acino: medio

Vigoria: media – elevata

Fertilità: media

Produttività: media



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

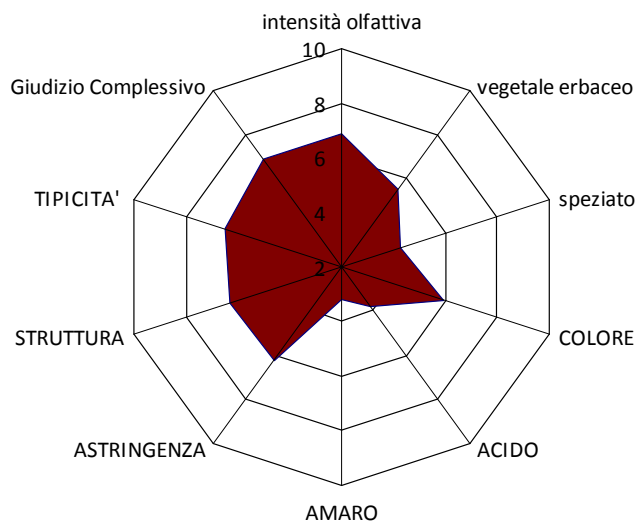
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,14
Produzione per ceppo (Kg)	3,454
Numero grappoli/ceppo	11
Peso medio grappolo (g)	315
Peso medio acino (g)	2,01
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.120
Indice di Ravaz	2,9

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
VINO MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,97
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	7,05
	Ac. Tartarico (g/l)	5,56
	Ac. Malico (g/l)	2,42
	Antociani totali (mg/l)	454
	Polifenoli totali (mg/l)	1.184

ANALISI SENSORIALE

Rebo ISMA® -AVIT 583



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino del clone di Rebo *ISMA*®-*AVIT 583* si caratterizza per un colore rubino intenso, gradevolmente profumato, leggermente meno speziato ed erbaceo rispetto allo standard varietale; al gusto si dimostra alcoolico ed “armonico”, di buona struttura e tipicità.