

VARIETÀ SCHIAVA GROSSA 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 (Merano)

I-SMA 36

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Telve Valsugana, collina (420 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.000
Periodo di osservazione	1992 - 1995

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

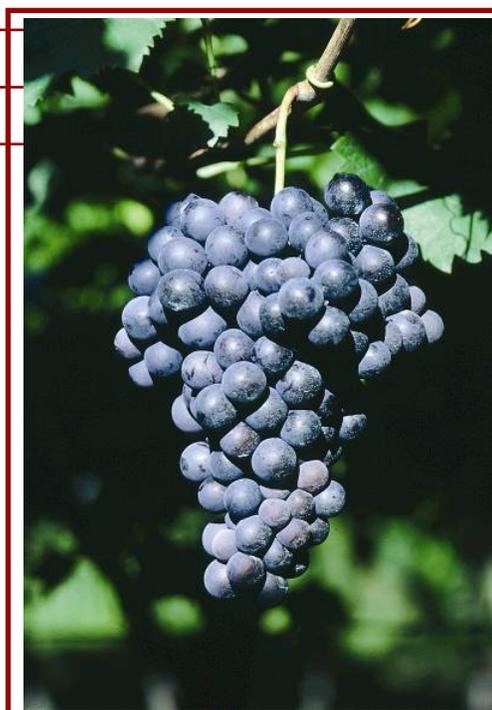
Grappolo: grande, giustamente compatto, alato

Acino: medio - piccolo

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: superiore



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

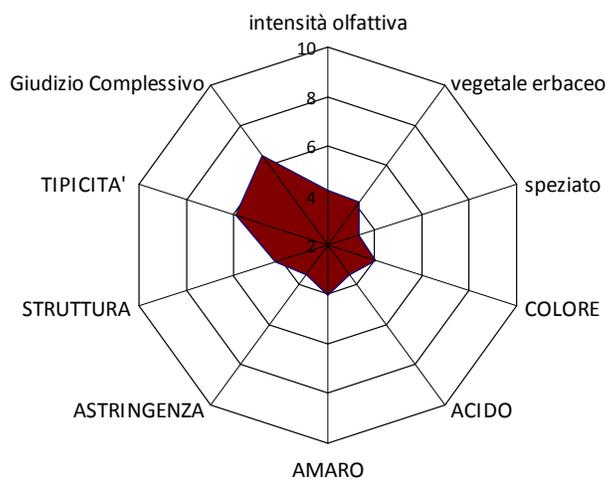
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	5,05
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	345
Peso medio acino (g)	2,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	5,5

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,05
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	7,28
	Ac. Tartarico (g/l)	5,15
VINO	Ac. Malico (g/l)	3,08
	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)

ANALISI SENSORIALE

Schiava grossa SMA 36



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone **SMA 36** è rosso rubino scarico, leggermente fruttato, tipico, poco alcolico, di “pronta beva”