

VARIETÀ Schiava grossa, clone SMA 43



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

Alto - Adige (Bolzano)

I-SMA 43

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

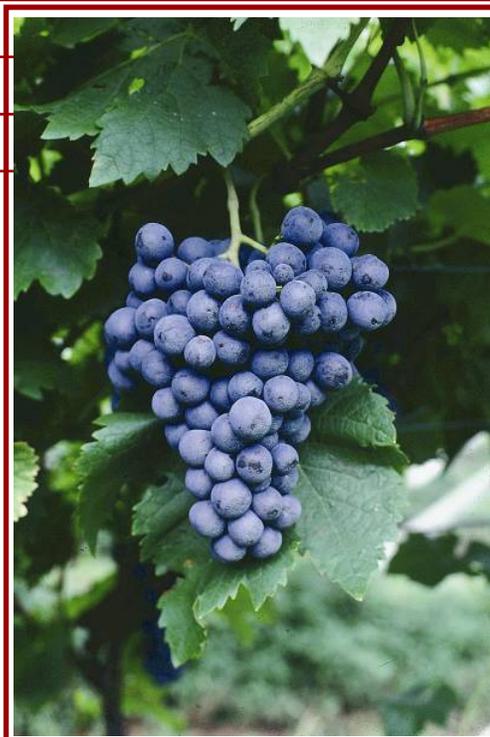
Grappolo: medio – grande, di forma tipica, alato

Acino: medio - grosso

Vigoria: media-elevata

Fertilità: superiore

Produttività: superiore



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

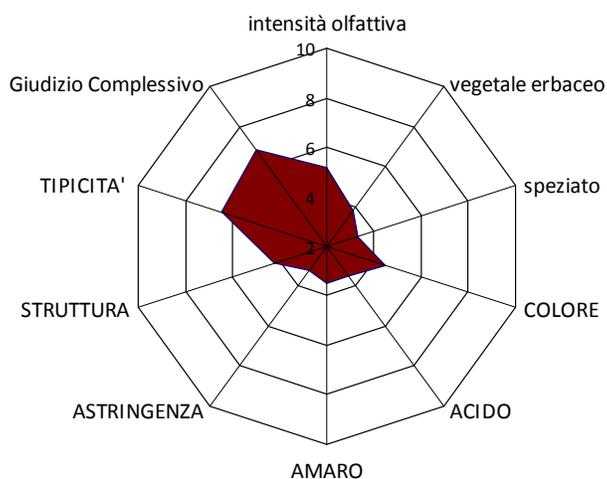
<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Elevata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	4,82
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	3,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	920
Indice di Ravaz	5,1

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,18
	pH	3,21
	Acidità totale (g/l)	6,48
	Ac. Tartarico (g/l)	4,80
	Ac. Malico (g/l)	2,31
VINO	Antociani totali (mg/l)	135
	Polifenoli totali (mg/l)

ANALISI SENSORIALE

Schiava grossa SMA 43



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino ottenuto dal clone **SMA 43** si presenta rosso rubino scarico, sufficientemente fruttato, con note tipiche delicate, di “pronta beva”.