

# VARIETÀ NOSIOLA B.



## 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

Trentino, Valle dei laghi (Calavino)

I-SMA 86

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Lavis, collina (410 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1998 – 2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

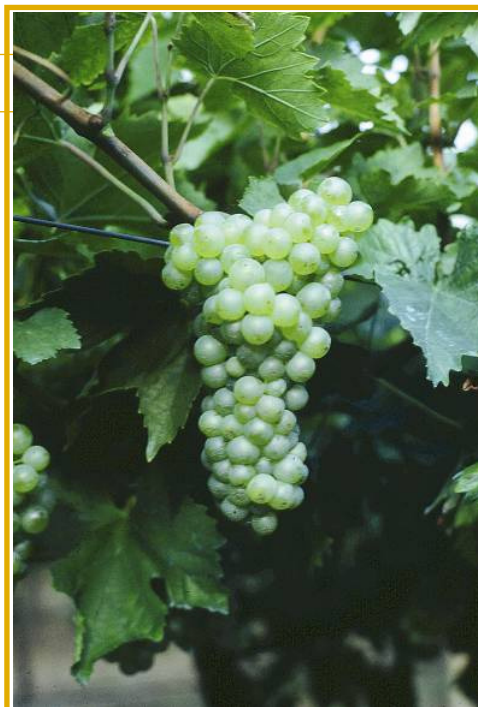
**Grappolo:** grande, compatto, di forma tipica, alato

**Acino:** medio – grande

**Vigoria:** media

**Fertilità:** inferiore

**Produttività:** elevata



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,04</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,200</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>21</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>280</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,80</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>910</b>
Indice di Ravaz	<b>5,9</b>

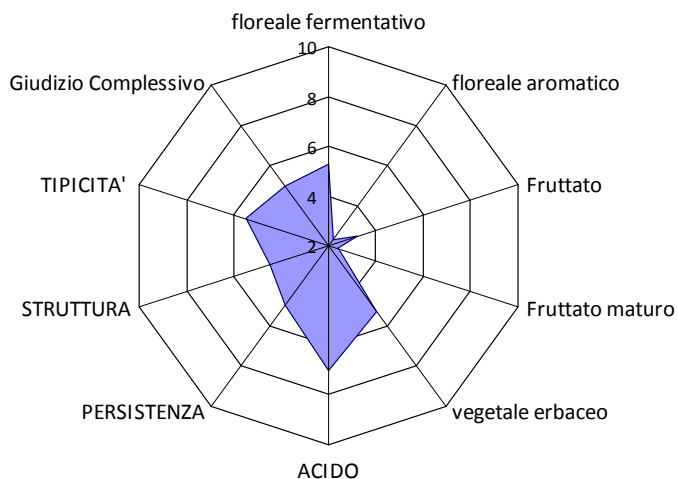
	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>16,10</b>
	pH	<b>3,06</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>8,15</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>6,25</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>2,88</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Nosiola SMA 86



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone *SMA 86* origina un vino fine, acidulo, sapido; adatto alla produzione di vini secchi, conferisce note di “freschezza” al prodotto.