

VARIETÀ PINOT GRIGIO G.



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. 286 del 4/12/1992

Origine

Trentino, Mezzocorona

I-SMA 514

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Mezzocorona, pianura (210 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola trentina doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.850
Periodo di osservazione	1995 - 2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

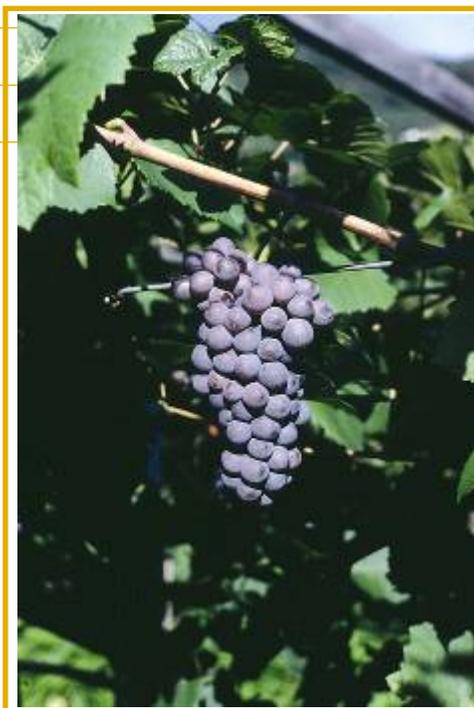
Grappolo: medio - piccolo, giustamente compatto, di forma tipica, alato

Acino: medio, colorazione uniforme

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

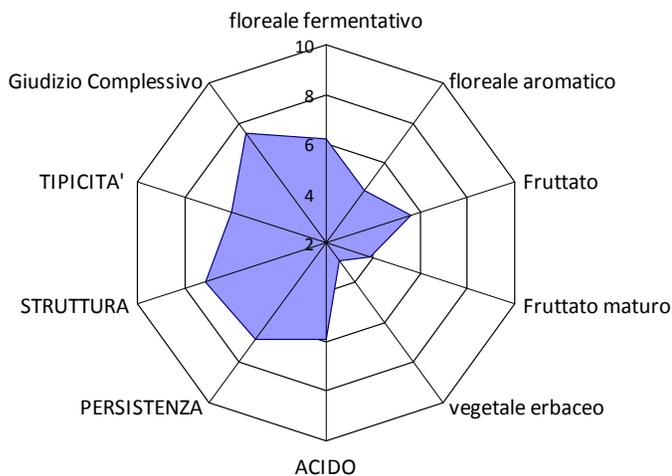
Fertilità reale	1,45
Produzione per ceppo (Kg)	4,920
Numero grappoli/ceppo	27
Peso medio grappolo (g)	170
Peso medio acino (g)	1,61
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.005
Indice di Ravaz	4,9

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

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19,51
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,21
	Ac. Tartarico (g/l)	4,78
	Ac. Malico (g/l)	2,45

ANALISI SENSORIALE

Pinot grigio SMA 514



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone **SMA 514** origina un vino particolarmente apprezzato per le note olfattive complessive; al gusto si presenta ben strutturato, tipico, discretamente acido e di buon tenore alcolico. Si distingue positivamente nella comparazione con altri cloni o biotipi.