

# 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, Volano

I-ISMA®-AVIT 590

## 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 – piccolo, giustamente spargolo

**Acino:** medio - piccolo

**Vigoria:** media – inferiore

**Fertilità:** superiore

**Produttività:** media



| <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<br/>CRITTOGAMICHE (%)</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Botrite  | <b>Moderata</b>     |
| Oidio  | <b>Media</b>        |

| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale                              | <b>1,31</b>         |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | <b>3,465</b>        |
| Numero grappoli/ceppo                        | <b>13</b>           |
| Peso medio grappolo (g)                      | <b>285</b>          |
| Peso medio acino (g)                         | <b>1,95</b>         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | <b>905</b>          |
| Indice di Ravaz                              | <b>3,8</b>          |

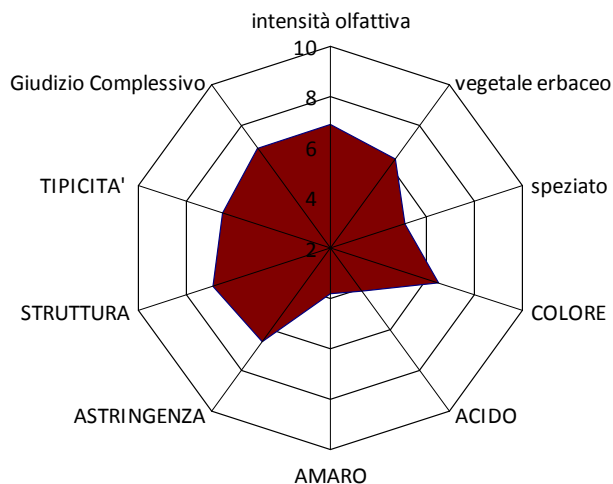
|                       | <i><b>PARAMETRI<br/>ENOCIMICI</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|-----------------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>VINO<br/>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                     | <b>20,24</b>        |
|                       | pH                                    | <b>3,31</b>         |
|                       | Acidità totale (g/l)                  | <b>6,75</b>         |
|                       | Ac. Tartarico (g/l)                   | <b>6,86</b>         |
|                       | Ac. Malico (g/l)                      | <b>2,51</b>         |
|                       | Antociani totali (mg/l)               | <b>527</b>          |
|                       | Polifenoli totali (mg/l)              | <b>1.276</b>        |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

### Rebo ISMA® -AVIT 590



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

I vini del clone di Rebo **ISMA®-AVIT 590** si presentano di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; vini di buona intensità olfattiva, leggermente speziati. Al gusto sono alcoolici, tipici, ben strutturati e, in generale, apprezzati più dello standard varietale. Il clone **ISMA®-AVIT 590** è ritenuto adatto sia per vini da invecchiamento sia per prodotti di pronta “beva”.