

CHARDONNAY ISMA® 105*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2002

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Weber)

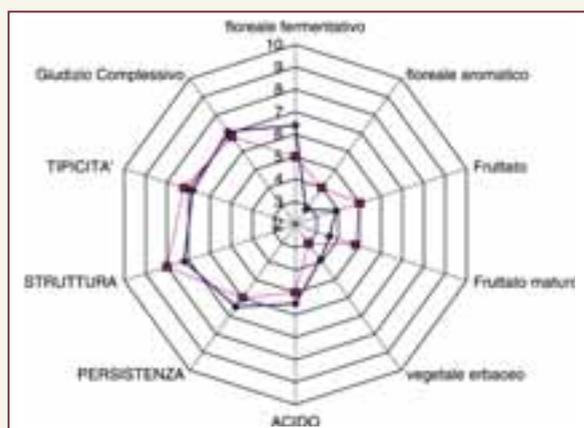
*Conforme a D.M. 08/02/2005***



Individuato nello stesso vigneto degli altri cloni siglati SMA.

Il grappolo ha un peso più che medio, è di forma tendenzialmente cilindrica, spesso alato.

Produzione buona e costante, leggermente tardivo; zuccheri ed acidità nella media. Caratteristica interessante, risulta sicuramente meno sensibile a botrite rispetto alla media clonale. ISMA® 105 si caratterizza pure per il vino ottenibile, gradevolmente profumato; idoneo per vino base spumante e vino tranquillo.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— ISMA® 105
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

CHARDONNAY SMA 108

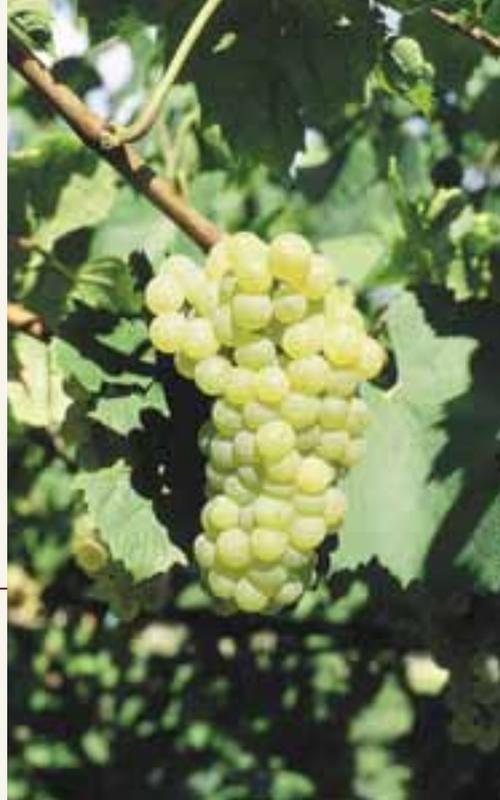
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Weber)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Questo clone risulta giustamente vigoroso, produttivo ed equilibrato; fertilità delle gemme più che media. Presenta un grappolo di dimensioni inferiori alla media; giustamente spargolo, leggermente alato, di forma tipica. Gradazione zuccherina ed acidità totale risultano superiori a quelle medie. Risulta più tollerante alla botrite rispetto alla media. Adatto sia per vini tranquilli che per base spumante; nei vini manifesta una particolare finezza nel "bouquet". Alla degustazione, infatti, risulta costantemente apprezzato per le ottime caratteristiche gusto-olfattive complessive, quali profumi, struttura, morbidezza, retrogusto, frutta matura.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 108
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

CHARDONNAY SMA 123

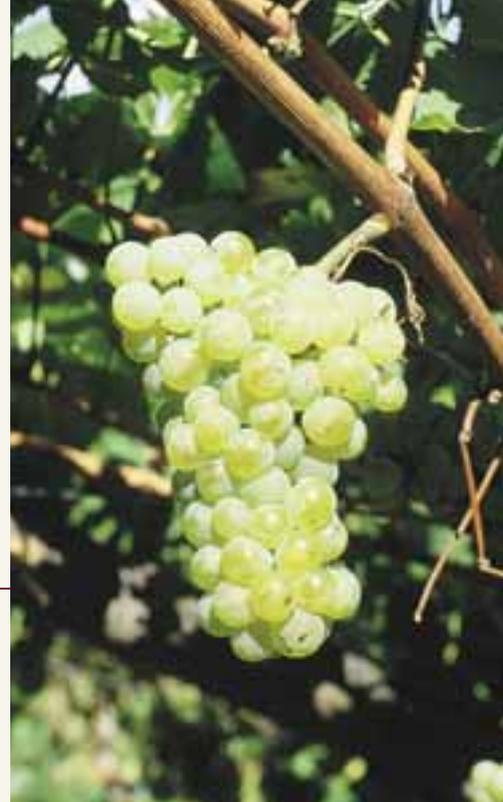
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Weber)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di buona vigoria e fertilità; produzione equilibrata. Il grappolo rispecchia fedelmente le caratteristiche morfologiche della cultivar; è di grandezza più che media, alato, con acini medi. Presenta gradazione zuccherina e produzione superiori alla media, caratteristiche che lo distinguono all'interno degli altri biotipi a confronto. Il grappolo tende ad una maggior compattezza della media. È un clone "versatile", adatto sia per vini base spumante sia per vini fermi: le degustazioni manifestano una notevole ricchezza in profumi complessi, con note delicatamente fruttate.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

◆ SMA 123
■ media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

CHARDONNAY SMA 127

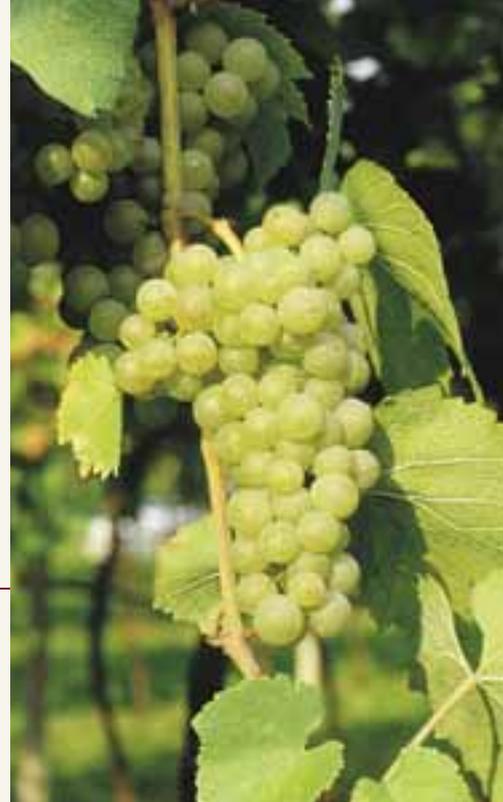
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Weber)

Non conforme a D.M. 08/02/2005
(in fase di "risanamento")*



Si presenta con un grappolo di media grandezza, molto tipico, alato, omogeneo; a maturazione gli acini assumono una colorazione giallo dorata. Si caratterizza per una minor fertilità e produzione rispetto alla media, associate a minor vigore vegetativo ed acidità del mosto. La minor "spinta" vegetativa di SMA127 può comportare, in certe condizioni di coltivazione, un peggior equilibrio vegeto-produttivo rispetto alla media. Grazie alla giusta compattezza del grappolo non presenta particolari problemi relativi alla *Botrytis cinerea*; buona la gradazione zuccherina del mosto. Questo clone si presta soprattutto alla produzione di vino "tranquillo", delicatamente floreale e fruttato.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 127
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

CHARDONNAY SMA 130

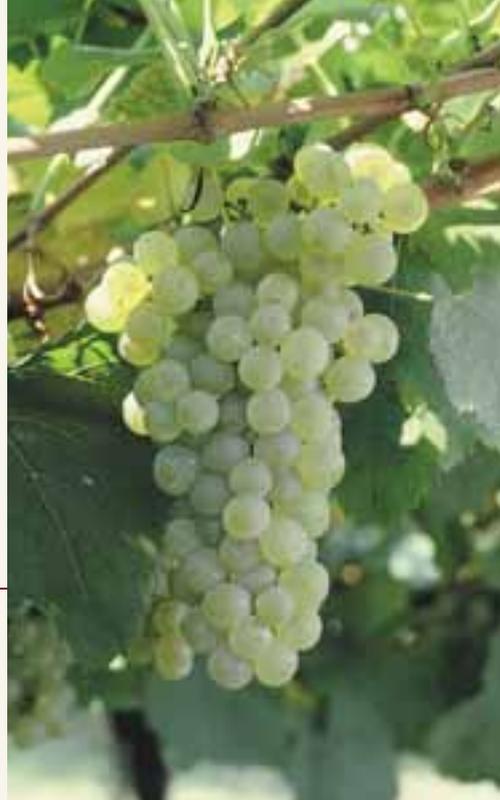
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Weber)

Conforme a D.M. 08/02/2005*



Presenta un grappolo di forma molto tipica, giustamente compatto, di grandezza poco superiore alla media. Clone dalle ottime caratteristiche vegeto-produttive, si dimostra equilibrato e versatile. La gradazione zuccherina dell'uva è buona e nella media, con ottima acidità totale; la maturazione risulta leggermente più tardiva rispetto a quella degli altri cloni. Mediamente sensibile agli attacchi di *Botrytis cinerea*. Relativamente ai vini ottenibili, esalta le caratteristiche legate all'acidità quali freschezza e note floreali, ma anche al fruttato. Risulta largamente il più diffuso in tutta Italia tra i cloni SMA di Chardonnay, idoneo sia per vino base spumante sia per vino tranquillo.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 130
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAGREIN ISMA® 261*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2002

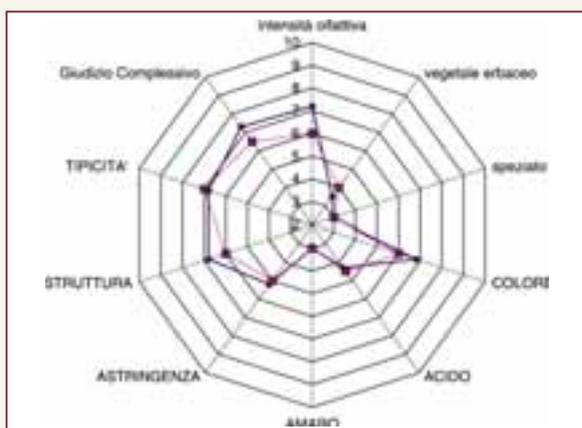
Anno di individuazione: 1983

Origine: Piana Rotaliana

(Mezzocorona, az. Giovannini R.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***

Il clone appartiene alla tipologia di Lagrein a rachide corto, ma si distingue dallo SMA 66 per il peso inferiore del grappolo; è dotato di fertilità, inclusa quella basale, nettamente superiore al precedente, con produzione nella media di popolazione. Clone di media vigoria ed ottimo equilibrio vegeto-produttivo; la dotazione in zuccheri ed acidi del mosto è superiore alla media. Buona anche la tolleranza nei confronti di botrite e disseccamento del rachide. Il vino, ben strutturato, è adatto all'invecchiamento; interessanti note fruttate.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— ISMA® 261
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAGREIN ISMA® 265*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2002

Anno di individuazione: 1986

Origine: Piana Rotaliana

(Mezzocorona, az. Giovannini R.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***

Tipico clone a rachide corto, con acino di peso leggermente superiore alla media. Presenta buona vigoria, equilibrata con la produzione, analogamente a quanto verificato per il clone ISMA® 261. Zuccheri, acidi e sostanze coloranti delle bacche sono a livelli superiori rispetto alla media degli altri cloni, paragonabili a quelli di SMA 66; rispetto a questo, comunque, ISMA® 265 manifesta una produzione costantemente più elevata e regolare. Il vino è sempre di colore intenso, con interessanti note olfattive, ben strutturato, idoneo all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— ISMA® 265
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAGREIN SMA 63

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

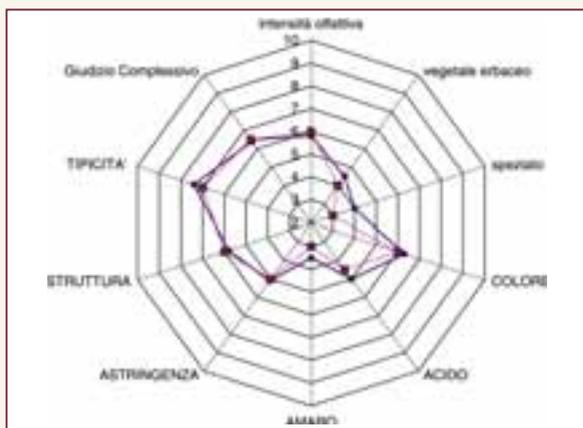
Anno di individuazione: 1967

Origine: Alto Adige

(Bolzano, Laives, loc. "Sottomonte")

Conforme a D.M. 08/02/2005*

Clone mediamente vigoroso. Pur appartenendo ai biotipi a rachide lungo, il suo grappolo non è eccessivamente grande, di forma tendenzialmente piramidale, alato, giustamente spargolo. Acino di medie dimensioni; i contenuti in antociani e polifenoli sono nella media della popolazione, così come la gradazione zuccherina ed i parametri acidi del mosto. La sensibilità al disseccamento del rachide è più che media, minore verso *Botrytis cinerea*. Il vino si presenta con media intensità colorante e buoni caratteri di tipicità.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—●— SMA 63
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAGREIN SMA 65

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

Anno di individuazione: 1967

Origine: Alto Adige

(Bolzano, Laives, loc. "Sottomonte")

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Presenta un grappolo di grandezza più che media, piramidale, alato, giustamente compatto. Acino tendenzialmente medio-piccolo; gradazione zuccherina leggermente inferiore alla media della popolazione. Il clone ha vigoria inferiore alla media, tende a manifestare eccessi produttivi se non opportunamente equilibrato. Dimostra una certa sensibilità riguardo alla botrite ed al disseccamento del rachide; sono stati pure riscontrati fenomeni di acinellatura verde. Vino con discreta intensità colorante; l'ottenimento di prodotti di pregio si evidenzia in seguito ad una attenta gestione agronomica (diradamento) od in particolari situazioni pedoclimatiche.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— SMA 65
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAGREIN SMA 66

Costitutore: IASMA

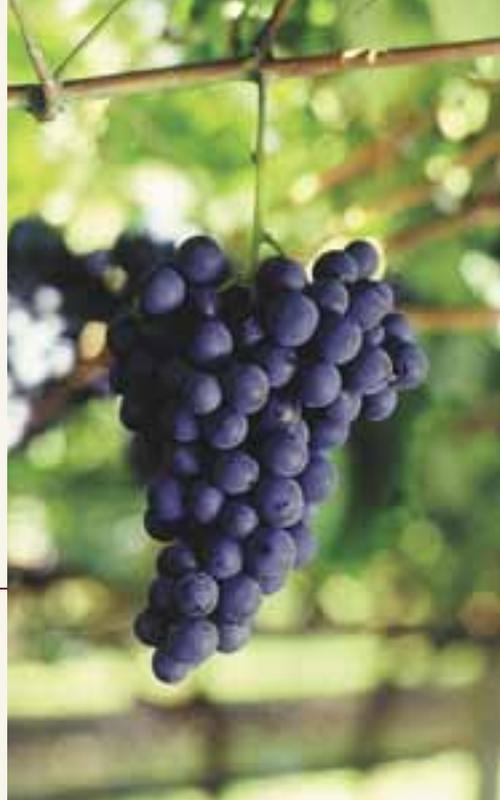
Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1968

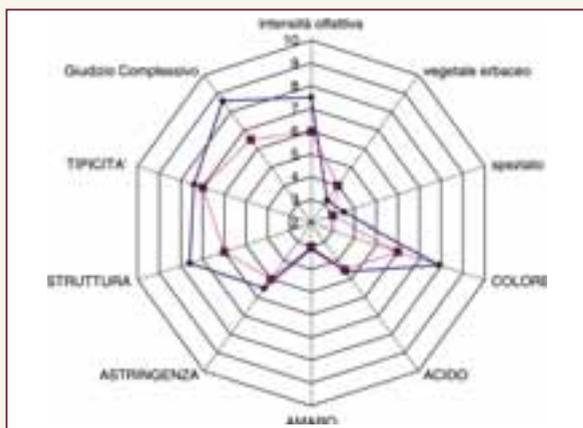
Origine: Piana Rotaliana

(Mezzocorona, az. Menestrina)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Il clone presenta caratteristicamente una vigoria molto elevata; è meno fertile e produttivo degli altri cloni a rachide corto, a volte risulta poco costante. Il grappolo è più leggero rispetto alla media; tendenzialmente alato e mediamente compatto. L'acino, medio-grande, si caratterizza per il superiore contenuto di antociani e di polifenoli; anche zuccheri ed acidità sono superiori alla media. È un clone mediamente sensibile alla botrite ed al disseccamento del rachide. Il vino presenta un'ottima intensità colorante, è fruttato, sapido, ottimamente strutturato; adatto per la produzione di vini da invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— SMA 66
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

LAMBRUSCO

a foglia frastagliata

SMA-ISV 317

Costitutore: IASMA

Co-Costitutore: CRA-Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano

Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1977

Origine: Valdadige (Avio-Borghetto, az. Secchi)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Il clone si caratterizza per una buona vigoria e per una produzione media. Il grappolo, dal peso leggermente inferiore alla media, è tendenzialmente piramidale, alato, giustamente spargolo, con acinellatura verde poco frequente. Acino medio, sferico; zuccheri ed acidità del mosto sono nella media, mentre il pH è su livelli più elevati, risultando interessante per la varietà. Buccia di colore uniforme, con medi contenuti in antociani e polifenoli. Scarsa suscettibilità al disseccamento del rachide rispetto alla popolazione. Il vino si presenta di colore rosso rubino, piuttosto tannico, corposo, varietale.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2000)

—◆— SMA-ISV 317
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MANZONI BIANCO

(Incrocio Manzoni 6.0.13)

SMA-ISV 222

Costitutore: IASMA

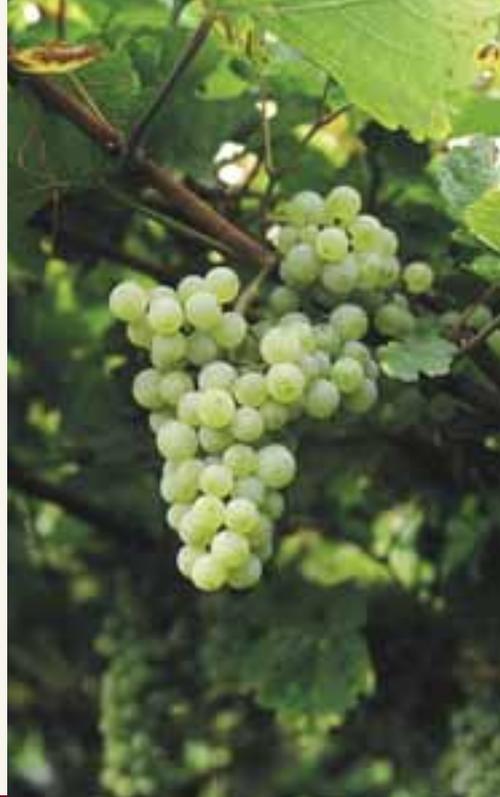
Co-Costitutore: CRA-Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano

Anno di riconoscimento: 1992

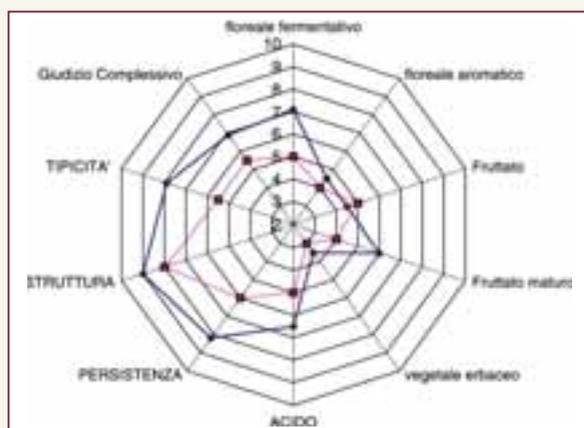
Anno di individuazione: 1976

Origine: San Michele all'Adige (az. Istituto Agrario)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Biotipo caratterizzato da un ottimo equilibrio ve- geto-produttivo, con vigoria e produttività nella media. Grappolo piccolo, cilindrico, tendenzialmente meno compatto della popolazione; acino medio-piccolo, buccia consistente. Mediamente poco sensibile alla botrite, questo clone costituisce un'ottima espressione della cultivar, dimostrando elevata adattabilità ad ambienti di coltivazioni diversi. Assicura un vino fine, profumato, leggermente aromatico, sapido e fresco, di gusto pieno e ben strutturato.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1990-2005)

—●— SMA-ISV 222
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MANZONI BIANCO

(Incrocio Manzoni 6.0.13)
SMA-ISV 237

Costitutore: IASMA

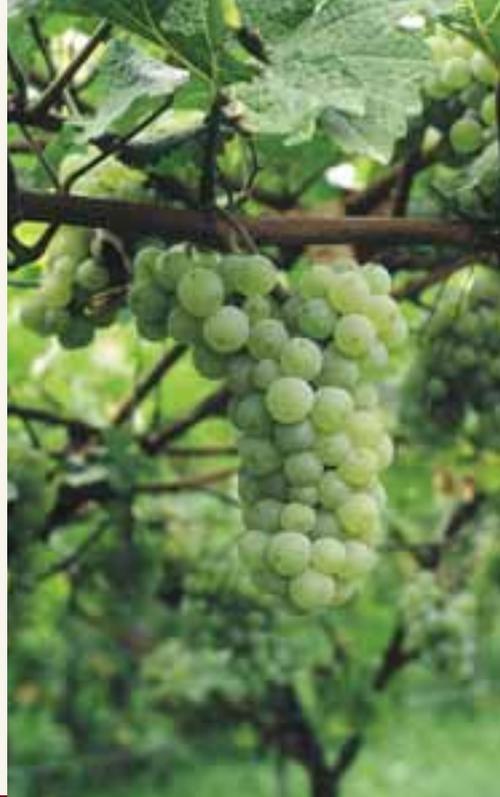
Co-Costitutore: CRA-Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano

Anno di riconoscimento: 1992

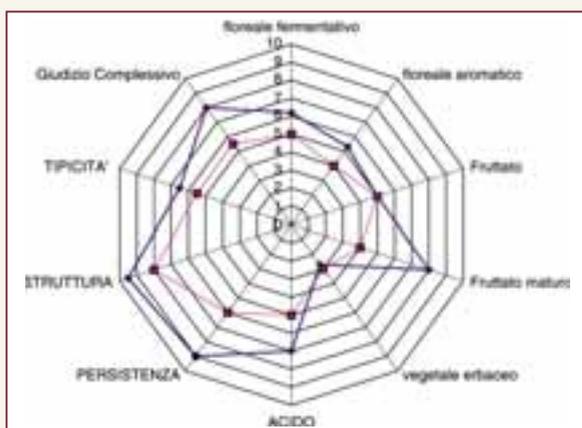
Anno di individuazione: 1976

Origine: San Michele all'Adige (az. Istituto Agrario)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di media vigoria e fertilità, leggermente meno produttivo rispetto a SMA-ISV 222. Il grappolo è di dimensioni medie, spesso alato, giustamente compatto, con acino piccolo e buccia consistente; la sensibilità alla botrite è nella media varietale. Ottime sia la dotazione zuccherina, tendenzialmente superiore alla media, sia l'acidità dell'uva. Il vino è tipico, molto particolare nei profumi, leggermente aromatico, alcolico, delicato, strutturato, di gusto pieno ed armonico.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1990-2005)

—●— SMA-ISV 237
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MARZEMINO ISMA® 353*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2005

Anno di individuazione: 1996

Origine: Vallagarina (Volano, az. Lasta A.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***



È un clone vigoroso, con produzione buona e costante grazie all'elevata fertilità delle gemme. Grappolo inferiore alla media, piramidale, giustamente spargolo; acino medio-grosso, buccia consistente. Buona dotazione zuccherina, con acidità ed azoto assimilabile del mosto molto superiori a quelle degli altri cloni; antociani e polifenoli nella media. Poco sensibile a botrite e disseccamento del rachide. Origina un vino rubino con riflessi violacei, fruttato, intenso e ben strutturato, adatto all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1999-2005)

—◆— ISMA® 353
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MARZEMINO ISMA® 355*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2005

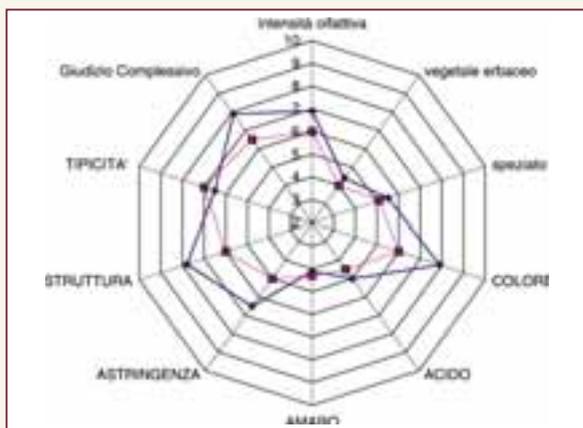
Anno di individuazione: 1996

Origine: Vallagarina (Volano, az. Lasta A.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***



Clone vigoroso con produzione buona e costante; è caratterizzato da acino e grappolo di dimensioni inferiori alla media. Il contenuto in zuccheri ed acidi del mosto è nella media, presenta una netta superiore dotazione in azoto assimilabile. Poco sensibile a botrite e disseccamento. Vino rubino con riflessi violacei, fruttato, intenso e ben strutturato, adatto all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1999-2005)

—◆— ISMA® 355
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MARZEMINO SMA 9

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1969

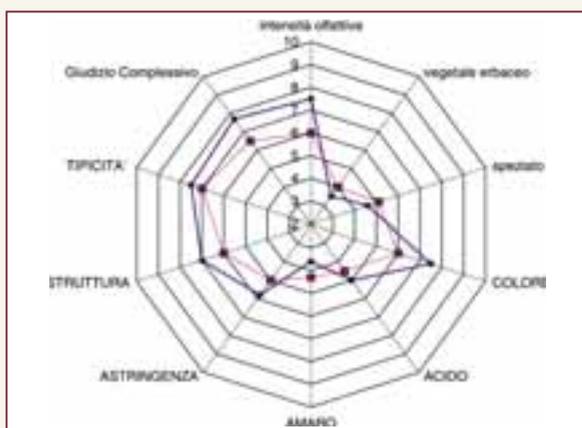
Anno di individuazione: 1967

Origine: Vallagarina (Volano, az. Raffaelli L.)

Conforme a D.M. 08/02/2005
(in seguito a risanamento)*



Trae origine da un vigneto nella zona dei "Ziresi", a Volano. È un clone di vigoria più che media, con fertilità inferiore alla media. Grappolo poco tipico, con dimensioni inferiori alla media, un po' spargolo, ad acino tendenzialmente più grosso della popolazione. La sua produzione è inferiore alla media, ma costante e di ottima qualità per l'elevato tenore in zuccheri del mosto. Antociani e polifenoli risultano poco più che medi. È abbastanza resistente al disseccamento, più sensibile alla *Botrytis cinerea* rispetto alla media. Vino ricco di colore, con riflessi violacei, interessante intensità olfattiva, molto ben strutturato, adatto all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1999-2005)

—●— SMA 9
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MARZEMINO SMA 18

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1969

Anno di individuazione: 1967

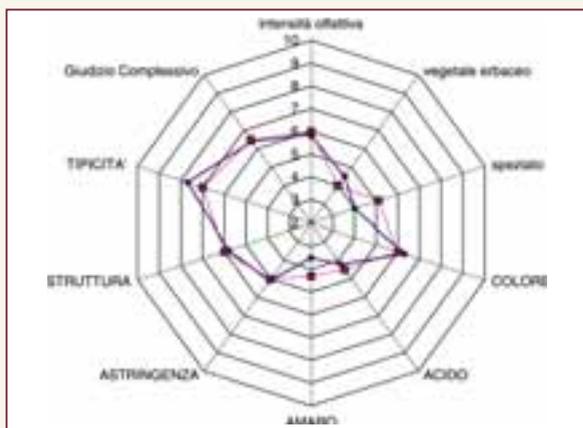
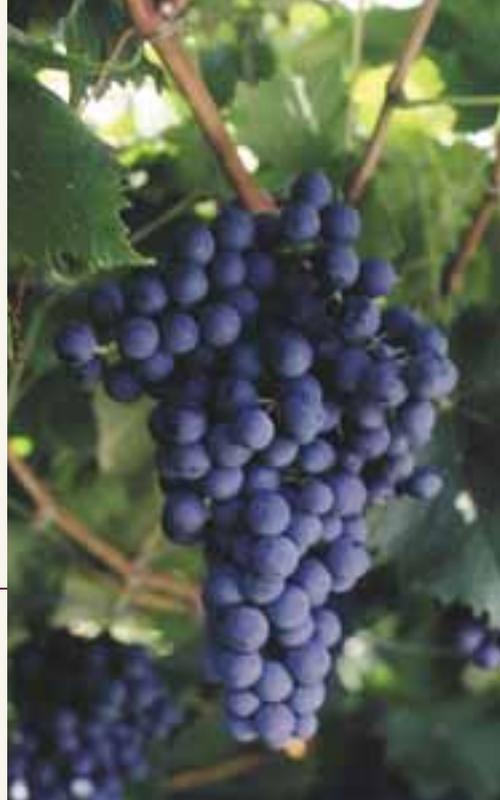
Origine: Vallagarina (Isera, az. Rigotti L.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

(in seguito a risanamento)

È il biotipo di Marzemino che, individuato nella zona di Isera, più si avvicina all'immagine classica della cultivar per la forma del grappolo: dimensione più che media, piramidale, alato, acino medio. Possiede una vigoria media ed una produzione più che media. Media dotazione in zuccheri e scarsa acidità totale del mosto, con antociani e polifenoli nella media; buona resistenza alla botrite, più sensibile al disseccamento del rachide. Origina un vino tipico, ben dotato in colore, con profumo vivace, ma non intenso, di media qualità.

È attualmente il clone di Marzemino più diffuso.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1999-2005)

—◆— SMA 18
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MEUNIER SMA 814

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1971

Origine: San Michele all'Adige
(az. Istituto Agrario)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

È caratterizzato da un buon equilibrio vegeto-produttivo, fertilità delle gemme e produzione nella media. Grappolo tipico, giustamente compatto, con acino medio, meno soggetto alla botrite rispetto alla media della popolazione. Zuccheri ed acidità nella media. Il vino ottenuto da vinificazione in bianco si presenta sapido, amarognolo, strutturato; costituisce una valida base spumante, conferendo una certa "rotondità".



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2000)

—◆— SMA 814
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

MEUNIER SMA 829

Costitutore: IASMA

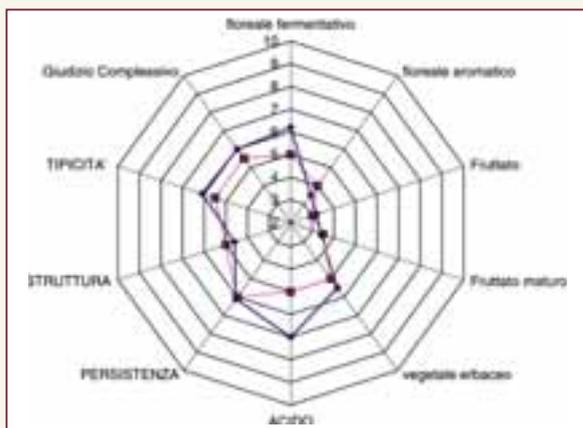
Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1971

Origine: San Michele all'Adige
(az. Istituto Agrario)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

È caratterizzato da una buona vegetazione, risulta leggermente meno produttivo rispetto a SMA 814. Non sono mai stati riscontrati fenomeni di mutazioni per il carattere "tomentosità" delle foglie. Grappolo tipico, di grandezza superiore alla media, manifesta una media sensibilità alla botrite. Zuccheri ed acidità sono nella media. Il vino che si ottiene da questo clone presenta caratteristiche molto vicine a quelle del precedente; gradevolmente amarognolo, strutturato.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2000)

—●— SMA 829
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

NOSIOLA SMA 74

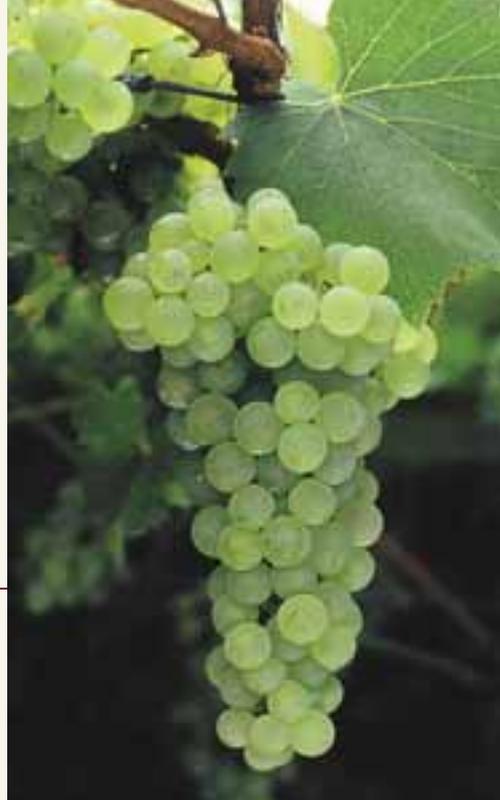
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

Origine: Valle dei Laghi
(monti di Calavino, az. Beatrici)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Il clone risulta giustamente produttivo, costante; presenta vegetazione di normale sviluppo con tralci mediamente vigorosi. Il grappolo ha forma e struttura tipiche della cultivar, tendenzialmente alato, meno compatto della media clonale, con acino a buccia consistente; discreta tolleranza alla botrite, leggermente sensibile al disseccamento del rachide. La gradazione zuccherina è superiore a quella media della cultivar, mentre l'acidità totale rientra nei valori medi. Per la conformazione del grappolo è un clone che può sopportare l'appassimento, prestandosi alla preparazione del "Vino Santo".

Origina un vino fine, con leggero aroma di fruttato, delicato, sapido, con acidità sostenuta.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 74
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

NOSIOLA SMA 84

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

Origine: Valle dei Laghi
(monti di Calavino, az. Beatrici)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



La vigoria è simile a quella dello SMA 74 mentre la produzione è superiore. Presenta un grappolo di forma tipica della cultivar, leggermente più grande della media; di compattezza media, il grappolo si presenta tendenzialmente alato, con acini medio-grandi. Risultano nella media sia la gradazione zuccherina sia l'acidità totale del mosto. Abbastanza sensibile alla botrite, meno al disseccamento del rachide. Se ne ottiene un vino sapido, acidulo, fine; adatto alla produzione di vini secchi.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 84
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

NOSIOLA SMA 86

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

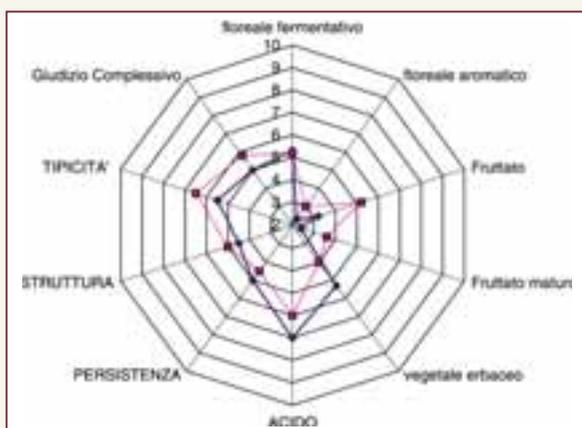
Anno di individuazione: 1971

Origine: Valle dei Laghi
(monti di Calavino, az. Beatrici)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Presenta un grappolo di forma tipica, alato, piuttosto grande, di compattezza media o leggermente superiore. Acino con buccia mediamente resistente, abbastanza sensibile alla botrite, meno al disseccamento del rachide. È un clone di media vigoria; a volte risulta di difficile gestione nell'equilibrare il rapporto vegeto-produttivo. La produzione è buona, superiore alla media, mentre la fertilità delle gemme risulta inferiore alla media. È a maturazione leggermente più tardiva rispetto a quella degli altri due cloni. Vino fine, sapido; adatto alla produzione di vini secchi.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

◆ SMA 86
■ media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

PINOT GRIGIO SMA 505

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1983

Origine: Roverè della Luna
(loc. Onchirt, az. Ferrari U.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

Biotipo agronomicamente molto valido, con vigore, produttività e fertilità più che medie. Grappolo giustamente compatto, medio-piccolo, piramidale; acino più che medio, con buona colorazione e buccia consistente. La gradazione zuccherina e l'acidità del mosto sono nella media. Meno soggetto alla botrite rispetto alla media della popolazione. Vino molto tipico, leggermente profumato, asciutto, abbastanza alcolico, di buona acidità, di giusto corpo, gradualmente amaro.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 505
- -■- - media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

PINOT GRIGIO SMA 514

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

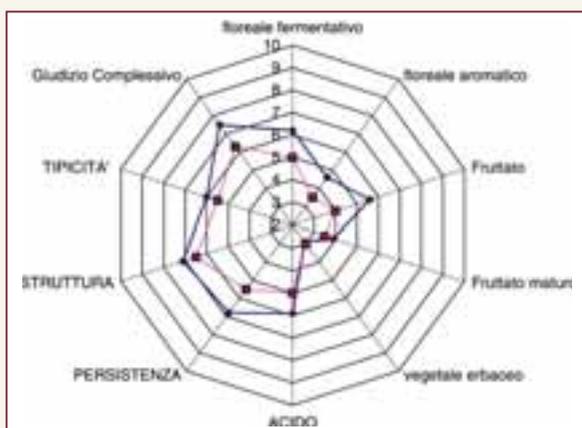
Anno di individuazione: 1983

Origine: Roverè della Luna
(loc. Onchirt, az. Ferrari U.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

Clone con caratteristiche vegeto-produttive e con grappolo di dimensioni simili a quelle di SMA 505; si differenzia da quest'ultimo per una maggior compattezza, ma con minore sensibilità alla botrite rispetto alla media. Il grappolo è alato, con acino medio e buona colorazione "grigia"; zuccheri ed acidità del mosto superiori alla media.

Il vino di questo clone risulta molto gradito, particolarmente per il profumo e la pienezza, oltre che possedere discreta acidità e tenore alcolico; si distingue positivamente fra tutti gli altri biotipi vinificati.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 514
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

PINOT NERO SMA 185

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1974

Origine: Alto Adige (Mazzon, az. Hofstätter)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**

Biotipo giustamente vigoroso, con produttività nella media. Grappolo di forma abbastanza tipica, di grandezza inferiore alla media, alato, mediamente compatto. Acino medio, con buccia ricca in colore; zuccheri e contenuti antocianici superiori alla media, acidità nella media. Risulta meno sensibile alla botrite rispetto alla popolazione. Se ne ottiene un vino rosso rubino, delicatamente profumato, sapido, mediamente alcolico, gradevolmente amarognolo, armonico; adatto all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1990-2003)

—◆— SMA 185
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

PINOT NERO SMA 191

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1974

Origine: Alto Adige (Mazzon, az. Hofstätter)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Biotipo caratterizzato da vigore e produzione media, con fertilità delle gemme inferiore rispetto alla popolazione. Grappolo di dimensione superiore alla media, cilindrico, alato, compatto; acino medio, buccia intensamente colorata, sottile. Presenta una media gradazione zuccherina ed una acidità superiore alla media; antociani e polifenoli nella media. Risulta mediamente sensibile alla botrite. Dà origine ad un vino molto tipico, delicatamente fruttato, sapido, strutturato; adatto all'uvaggio con altri cloni. Si presta, vinificato in bianco, come interessante "base" spumante.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1990-2003)

—◆— SMA 191
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

PINOT NERO SMA 201

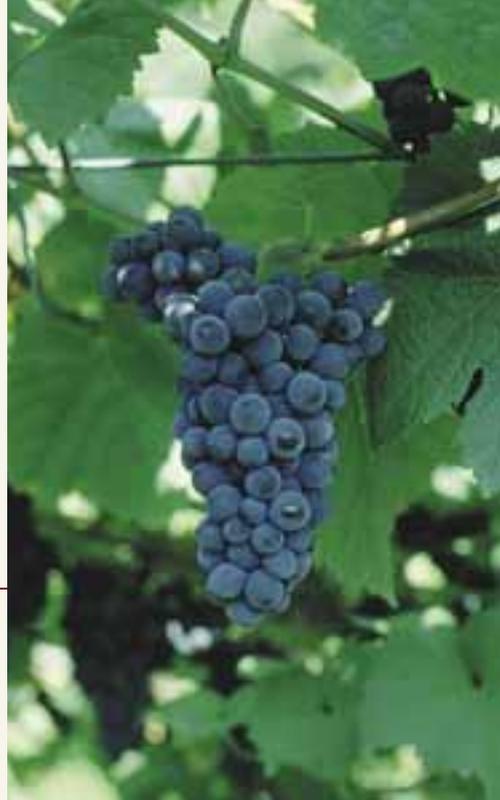
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1992

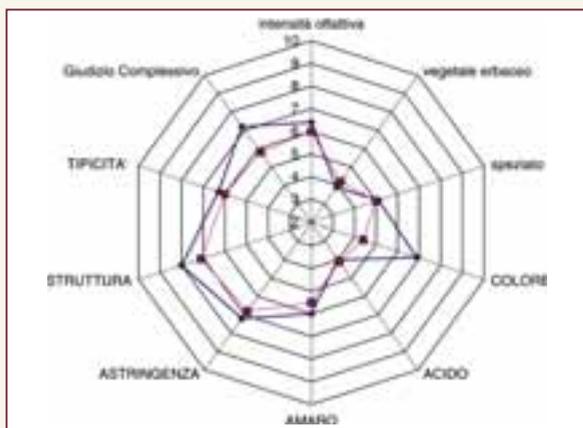
Anno di individuazione: 1974

Origine: Alto Adige (Mazzon, az. Hofstätter)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Vigore e produzione nella media, con fertilità delle gemme superiori alla media. Grappolo di dimensioni inferiori alla media, di forma caratteristica, alato, poco compatto; acino medio-piccolo, con buccia ricca di colore, di media consistenza. Zuccheri ed acidità nella media; contenuto polifenolico, ma soprattutto in antociani, superiore a quello di altri cloni di riferimento (ENTAV 777). Nell'ambito della media di popolazione dimostra una minor sensibilità alla botrite. Il vino ha una buona tipicità, con tonalità del colore ed antociani mediamente superiori alla media; ricco in polifenoli, di sapore asciutto, ottimamente strutturato. Indicato soprattutto per vini da invecchiamento, all'uvaggio apporta colore, profumo e struttura.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1990-2003)

—●— SMA 201
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

SCHIAVA GROSSA SMA 36

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

Anno di individuazione: 1969

Origine: Alto Adige (Merano, loc. Sparsguthof)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di buona vigoria, generoso, necessita contenere la produttività.

Presenta un grappolo grande, di forma caratteristica, tronco-conico, alato, abbastanza compatto; acino più piccolo della media varietale, con buccia sottile. Mediamente sensibile alla botrite ed al disseccamento del rachide. Gradazione zuccherina, acidità, antociani e polifenoli sono nella media. Il vino è rosso rubino scarico, leggermente fruttato, poco alcolico, di pronta beva.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 36
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

SCHIAVA GROSSA SMA 40

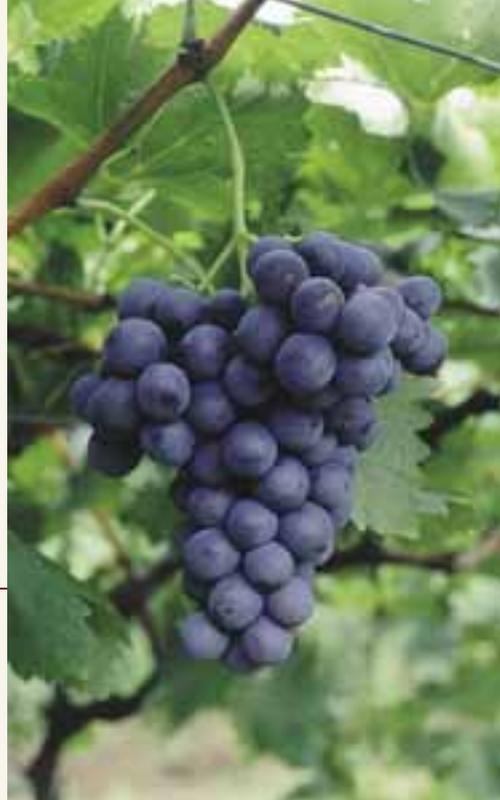
Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1969

Origine: Alto Adige (Bolzano, loc. Guncina)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di notevole vigoria, con produttività inferiore alla media a causa della scarsa fertilità delle gemme; si può considerare a duplice attitudine (per consumo fresco e vinificazione). Il grappolo è medio-piccolo, di forma caratteristica, alato, giustamente spargolo, ad acino medio. Zuccheri ed acidità superiori alla media, antociani e polifenoli nella media. Risulta meno sensibile al disseccamento del rachide ed alla botrite rispetto alla popolazione. Il vino è discretamente alcolico, fruttato, con discreta struttura, di pronta beva.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 40
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

SCHIAVA GROSSA SMA 43

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1969

Origine: Alto Adige (Bolzano)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone con vigoria, produzione e fertilità delle gemme superiori alla media. Il grappolo, di grandezza più che media, si presenta di forma caratteristica, tronco-conico, alato, compatto; acino medio, con buccia sottile. Zuccheri ed acidità rientrano nei valori medi, antociani e polifenoli, invece, presentano valori leggermente inferiori alla media. La sensibilità a botrite è superiore alla media. Per questi motivi, la produzione viene migliorata dalle pratiche in uso per regolare l'espressione vegeto-produttiva. Vino rosso rubino scarico, fruttato, con profumi delicati, di pronta beva.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 43
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TEROLDEGO SMA 133

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

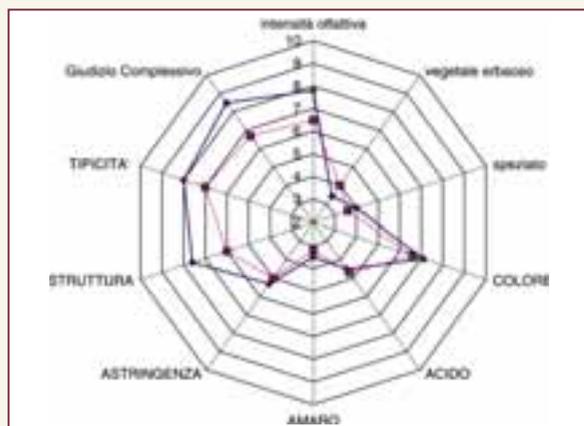
Origine: Piana Rotaliana
(Mezzocorona, az. Menestrina)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di buona vigoria e ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Grappolo di forma tipica e media grandezza, piramidale, con brevi ali, mediamente compatto; acino medio, di media consistenza. Gradazione zuccherina superiore alla media così come i contenuti in antociani e polifenoli; acidità media, con valori di acido malico inferiori alla media. Risulta poco sensibile alla botrite ed al disseccamento del rachide.

Vino ricco di colore, fruttato, alcolico, molto ben strutturato; nelle degustazioni dimostra costantemente interessanti note gusto-olfattive, risultando adatto all'invecchiamento.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 133
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TEROLDEGO SMA 138

Costitutore: IASMA

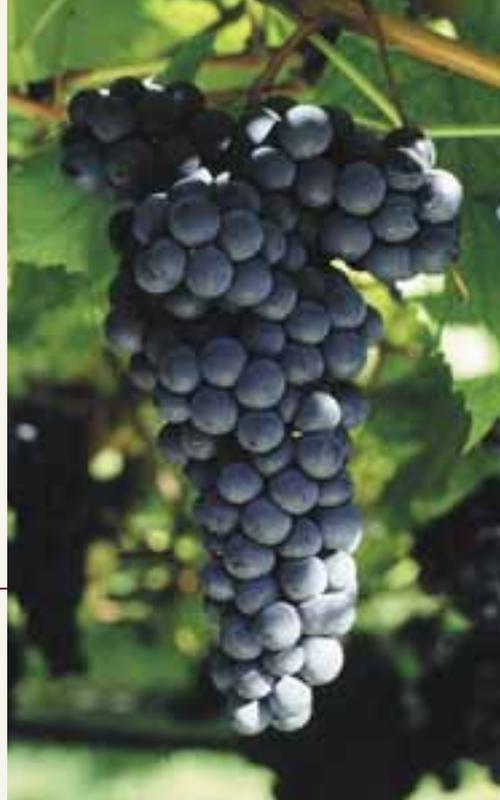
Anno di riconoscimento: 1978

Anno di individuazione: 1971

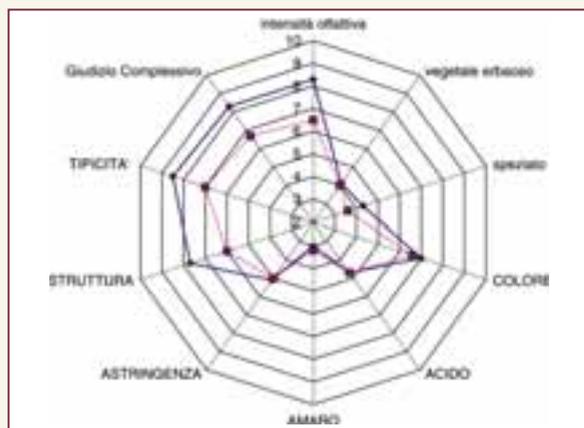
Origine: Piana Rotaliana

(Mezzocorona, az. Menestrina)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di elevata vigoria; produttivo e costante nelle caratteristiche al variare delle condizioni di coltivazione. Grappolo medio-grande, di forma abbastanza tipica, alato, con acino medio-grosso. Zuccheri ed acidità superiori alla media, così come leggermente superiori risultano i contenuti in antociani e polifenoli della bacca. Meno soggetto alla botrite rispetto alla popolazione. I vini ottenuti si dimostrano mediamente tra i più apprezzati per la complessità delle note gusto-olfattive; profumo di lampone e frutti di bosco, leggermente amarognolo al gusto. Idoneo all'invecchiamento, si presta ottimamente anche come vino giovane.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—◆— SMA 138
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TEROLDEGO SMA 145

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

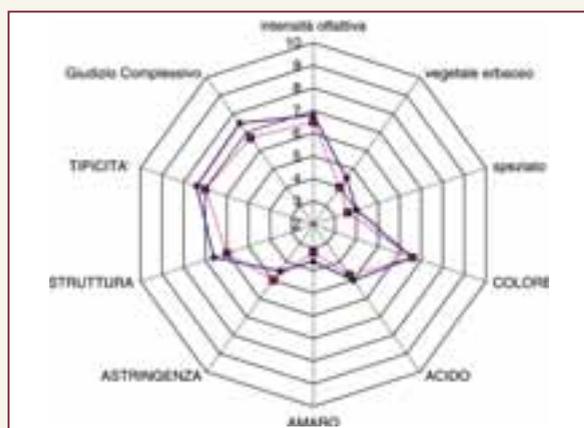
Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana
(Mezzolombardo, az. Foradori)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone vigoroso, molto produttivo, costante; se ne consiglia il diradamento e l'utilizzo su portinnesti deboli. Grappolo tipico, di dimensioni superiori alla media, di forma piramidale, alato, giustamente compatto; acino medio, gradazione zuccherina nella media, acidità (sia malica che tartarica) superiore alla media. Buoni i contenuti in antociani e polifenoli; poco sensibile alla botrite, può essere leggermente più sensibile al disseccamento del rachide. Vino ricco di colore, con note fruttate particolarmente delicate, lieve sentore di mandorla; risulta comunque intenso, alcolico, ben strutturato. Si presta all'impiego come "novello".



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 145
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TEROLDEGO SMA 146

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 1990

Anno di individuazione: 1971

Origine: Piana Rotaliana

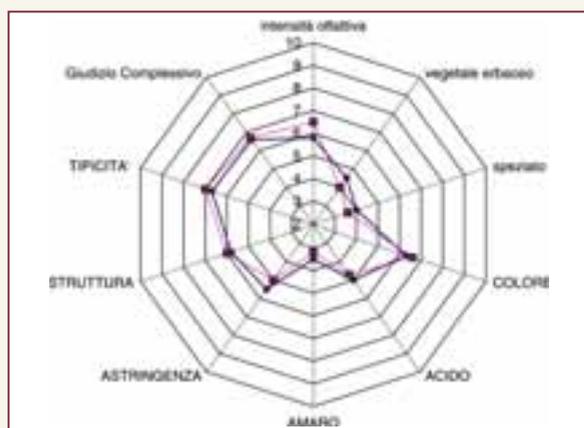
(Mezzocorona, az. Menestrina)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Clone di media vigoria. In virtù delle dimensioni del grappolo raggiunge produzioni unitarie piuttosto elevate, pur essendo caratterizzato da una fertilità delle gemme inferiore alla media. Grappolo nettamente superiore alla media clonale, a forma piramidale, alato, mediamente compatto. Acino medio-piccolo, inferiore alla media; la sua gradazione zuccherina risulta nella media, così come i contenuti in antociani e polifenoli.

Vino di colore rosso-rubino intenso, alcolico, leggermente profumato, sapido, di pronta beva.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 146
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TEROLDEGO SMA 152

Costitutore: IASMA

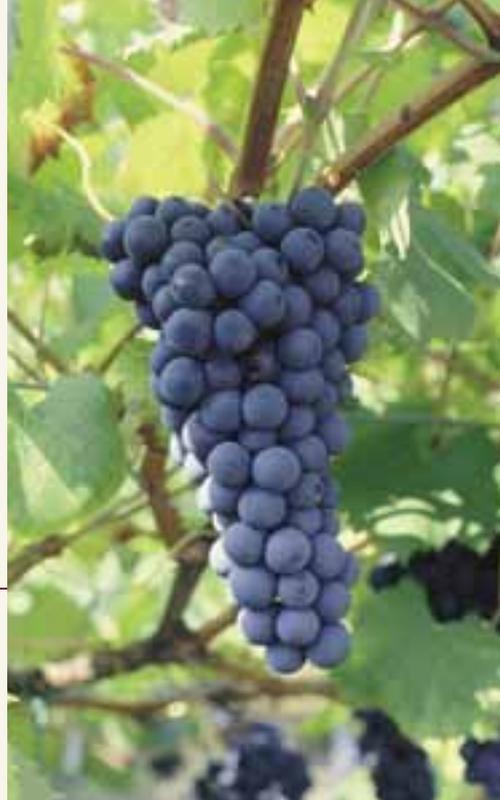
Anno di riconoscimento: 1992

Anno di individuazione: 1977

Origine: Piana Rotaliana

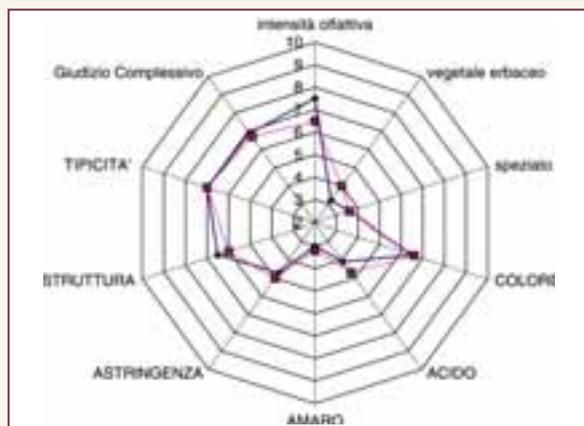
(Mezzocorona, az. Giovannini M.)

*Conforme a D.M. 08/02/2005**



Si discosta nettamente dalla popolazione e dagli altri cloni di Teroldego fin qui omologati; grandezza del grappolo nettamente inferiore alla media, di compattezza più che media ed acino medio-grosso. Caratteristica del clone è un netto anticipo nei processi di maturazione (5-7 giorni) rispetto alla media; di elevata vigoria e difficile "gestione" agronomica. Sensibile alla botrite, poco o nulla al disseccamento del rachide. A vendemmia, zuccheri, acidi e sostanze polifenoliche risultano nella media; i contenuti in azoto del mosto sono, invece, superiori a quelli degli altri cloni.

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; profumo caratteristico di viola e lampone, gradevole, persistente. Adatto sia all'invecchiamento sia all'ottenimento di vini "novelli".



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1991-2005)

—●— SMA 152
—■— media

* Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione: conforme a D.M. 08/02/2005

TRAMINER ISMA® 916*

Costitutore: IASMA

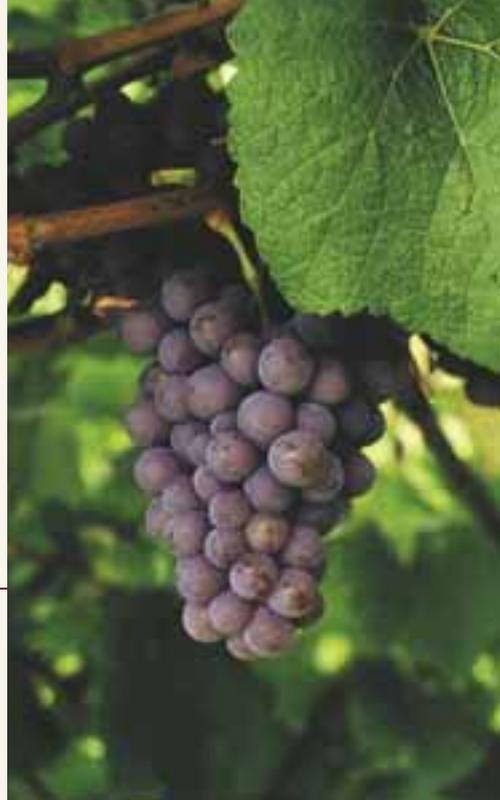
Anno di riconoscimento: 2002

Anno di individuazione: 1994

Origine: Alto Adige

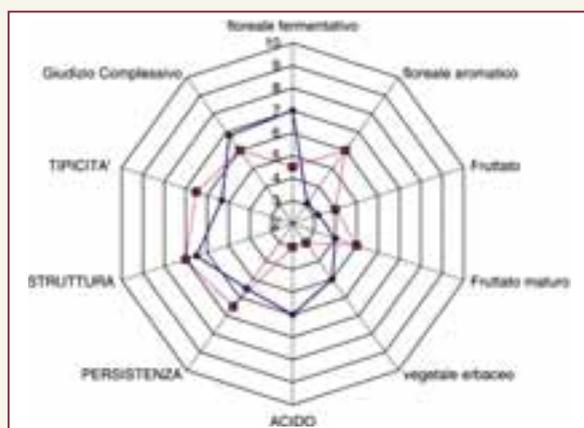
(Pochi di Salorno, az. Ochsenreiter)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***



Biotipo con vigoria e produzione superiori alla media, tende ad un leggero ritardo di maturazione. Il grappolo è di dimensioni superiori allo standard varietale, di forma piramidale, con un'ala evidente; acino medio, buccia di colore rosa-fucsia-violetto, spessa e consistente. Considerate le caratteristiche di "generosità" del clone, può essere consigliabile qualche intervento di contenimento della produzione (diradamento). È comunque tendenzialmente meno sensibile a botrite rispetto ad altri cloni.

Per quanto riguarda le potenzialità enologiche, è buona la dotazione acidica; il vino è ben strutturato, a sapore aromatico poco pronunciato, con prevalenza di note floreali-speziate legate a vinilfenoli. Contribuisce alla tipicità ed alla complessità aromatica dei vini Traminer.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— ISMA® 916
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

TRAMINER ISMA® 918*

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2002

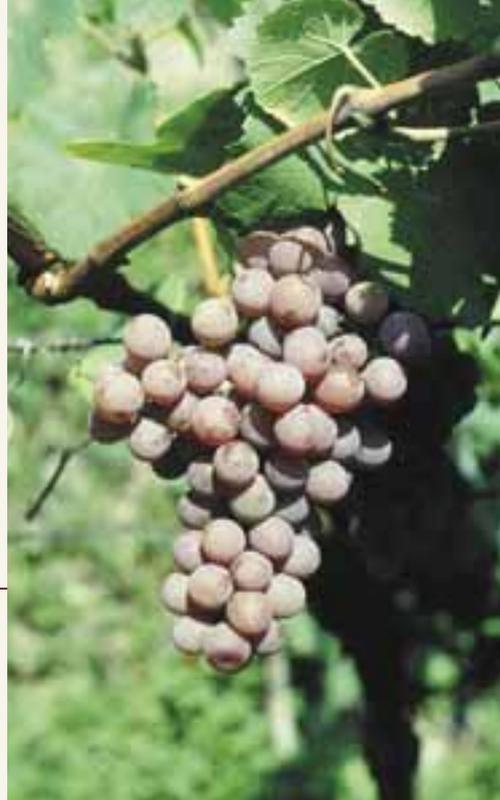
Anno di individuazione: 1994

Origine: Alto Adige

(Pochi di Salorno, az. Ochsenreiter)

Conforme a D.M. 08/02/2005**

Biotipo dalle ottime caratteristiche vegeto-produttive; grappolo di dimensioni superiori alla media, tendenzialmente piramidale. Acino medio-grosso, colorato mediamente di giallo-rosa, con buccia spessa. La buona fertilità delle gemme e la conformazione del grappolo garantiscono una produzione costante. Il mosto è mediamente zuccherino con buona dotazione acidica. Meno sensibile a botrite rispetto ad altri cloni di riferimento. Vino intensamente aromatico, molto tipico, floreale, speziato, di buona struttura, alcolico; aroma persistente, vino di qualità superiore.



Caratteristiche organolettiche dei vini sperimentali.

Profilo medio (anni 1997-2003)

—◆— ISMA® 918
—■— media

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

SCHWARZMANN

ISMA® 607*

ibrido naturale (*V.riparia* – *V.rupestris*)

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2004

Anno di individuazione: 1980

Origine: Trentino (Lavis)

Conforme a D.M. 08/02/2005**

Clone individuato in un vigneto originato da selezioni provenienti dalle collezioni dell'Istituto di Geisenheim (D). Vigore e lignificazione più che buoni, n° talee/ceppo nettamente superiore alla media, ottima resa in vivaio (media 81%).

Dai test eseguiti il clone risulta con uno stato virus-sanitario ottimale. Le caratteristiche evidenziate, nella produzione e nell'attività vivaistica, lo fanno ritenere migliorativo rispetto alla media varietale investigata.



Caratteristiche

- **Agronomiche:** sono state rilevate in 4 vigneti di confronto (realizzati nel 1984, nel 1993 e nel biennio 2000-2001) in ambiente di coltivazione del Nord Italia (provincia di Trento), utilizzando due sistemi di coltivazione palificati.
- **Vivaistiche:** le rese sono state verificate in diverse campagne vivaistiche utilizzando, come marza, i vitigni Teroldego N., Rebo N. e Chardonnay B. (diversi cloni e/o selezioni per i vari vitigni).
- **Sanitarie:** l'assenza degli agenti e delle malattie di origine virale previste dallo specifico protocollo approvato nel corso del 2006 in Italia.
- **Genetiche:** le verifiche biomolecolari per conto dell'Istituto Agrario e del Nucleo di Premoltiplicazione Viticola delle Venezia (2003-'05) hanno confermato l'identità varietale.

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione

101-14 (Millardet-de Grasset) ISMA® 705*

ibrido (*V.riparia* x *V.rupestris*)

Costitutore: IASMA

Anno di riconoscimento: 2004

Anno di individuazione: 1980

Origine: Trentino (Lavis)

*Conforme a D.M. 08/02/2005***

Clone individuato in un vigneto originato da selezioni provenienti dalle collezioni dell'Istituto di Geisenheim (D). Vigore più che buono, lignificazione ottima, n° talee/ceppo superiore alla media varietale, ottima resa in vivaio (media 78%).

Dai test eseguiti il clone risulta con uno stato virus-sanitario ottimale. Le caratteristiche evidenziate, nella produzione e nell'attività vivaistica, lo fanno ritenere migliorativo rispetto alla media varietale investigata.



Caratteristiche

- **Agronomiche:** sono state rilevate in 4 vigneti di confronto (realizzati nel 1984, nel 1993 e nel biennio 2000-2001) in ambiente di coltivazione del Nord Italia (provincia di Trento), utilizzando due sistemi di coltivazione palificati.
- **Vivaistiche:** le rese sono state verificate in diverse campagne vivaistiche utilizzando, come marza, i vitigni Teroldego N., Lagrein N., Rebo N., Pinot grigio G. e Chardonnay B. (diversi cloni e/o selezioni per i vari vitigni).
- **Sanitarie:** l'assenza degli agenti e delle malattie di origine virale previste dallo specifico protocollo approvato nel corso del 2006 in Italia.
- **Genetiche:** le verifiche biomolecolari per conto dell'Istituto Agrario e del Nucleo di Premoltiplicazione Viticola delle Venezie (2003-'05) hanno confermato l'identità varietale.

* Materiali di cat. "base" soggetti a royalty

** Stato sanitario del materiale in conservazione e/o pre-moltiplicazione