

**C.I.VIT. S. Cons. a r.l. Consorzio Innovazione Vite**

Via R. Guardini, 73 - 38121 Trento (TN) - Italia  
tel. +39 0461 820677 - fax +39 0461 825837

[www.civit.tn.it](http://www.civit.tn.it) - [info@civit.tn.it](mailto:info@civit.tn.it)



DAL TRENINO  
NUOVE PROPOSTE VARIETALI

Viticultura (più) sostenibile  
per vini (più) eccellenti



**CIVIT, Consorzio Innovazione Vite**, nasce nel 2012 dalla sinergia tra il Consorzio dei Vivaisti Viticoli Trentini (AVIT), e la Fondazione Edmund Mach (FEM).

AVIT rappresenta la quasi totalità dei vivaisti viticoli trentini, che producono più di 10 milioni di barbatelle all'anno, circa il 10 per cento della produzione nazionale.

FEM è considerata una delle massime espressioni della ricerca a livello internazionale, soprattutto nel campo vitienologico.

**CIVIT** si propone come anello di congiunzione tra ricerca e produzione ed ha come **obiettivo la generazione di innovazione nella vite**, attraverso l'individuazione di nuove strategie, partendo dall'analisi delle esigenze del mondo dei produttori vitivinicoli.

La sfida per il futuro è già iniziata: raggiungere elevati standard qualitativi attraverso la ricerca e la selezione di varietà resistenti che, richiedendo meno trattamenti, favoriscono una viticoltura più sostenibile.

#### L'impegno di CIVIT:

**MIGLIORAMENTO GENETICO:** sviluppare un'intensa attività di testing e promozione delle migliori selezioni individuate da FEM all'interno del proprio programma di miglioramento genetico

**SELEZIONE CLONALE:** arricchire il patrimonio di materiale clonale, mettendolo a disposizione del vivaismo viticolo e di tutti i produttori viticoli.

*"La viticoltura moderna chiede innovazione. Emergono nuovi bisogni a cui è necessario dare risposta attraverso un programma di miglioramento genetico mirato".*

*Enrico Giovannini - Presidente CIVIT*



**Insieme per migliorare la qualità delle varietà di vite nel mercato vivaistico**

## Le nuove varietà

CIVIT presenta **4 nuovi incroci di Vitis vinifera** ottenuti dopo **16 anni di studio e ricerca**, frutto del **programma di miglioramento genetico di Fondazione Edmund Mach**.

Gli incroci sono connotati da notevoli caratteristiche produttive e qualitative: **produzione più generosa, grande tolleranza agli elementi patogeni (botrytis)** e produzione di **vini di qualità** già testati con successo nella cantina di microvinificazione della Fondazione Edmund Mach.

*Iasma Eco 1 ed Eco 2 - Incrocio Teroldego e Lagrein*

*Iasma Eco 3 ed Eco 4 - Incrocio Moscato Ottonel e Malvasia di Candia*

Le varietà possono consentire la riduzione del numero degli interventi fitoiatrici e sono in grado di adattarsi al cambiamento climatico e alle temperature più alte, favorendo una viticoltura più sostenibile. Le nuove selezioni varietali, in fase di tutela brevettuale, saranno presto a disposizione di agronomi, produttori e referenti tecnici delle cantine vitivinicole.



Varietà prodotte su concessione della Fondazione Edmund Mach.

## Iasma Eco 1

### CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI CULTURALI

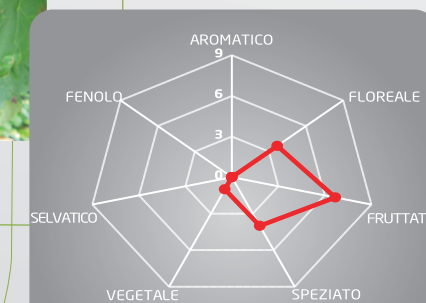
Vitigno di buona vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino ellittico lungo con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo lungo, alato-conico, spargolo. Da abbondante e regolare produzione e presenta ottima resistenza allo spacco dell'acino ed elevata tolleranza alla botrytis.

La maturazione fisiologica è tardiva, si situa in terza-quarta epoca (fine settembre/primi di ottobre); possiede una ottima capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali. Preferisce potature medio-lunghe ed ha il primo germoglio fruttifero in terza-quarta posizione.

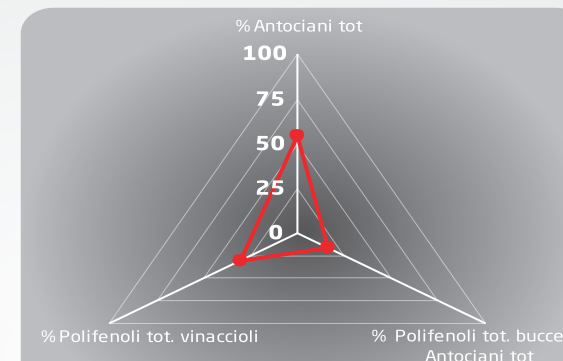
Si adatta molto bene a varie tipologie di terreni, anche i meno dotati o poco profondi e ricchi di calcare attivo, preferisce terreni di collina di media fertilità.

### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, di frutti di bosco e amarena, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi. Si presta molto bene sia per produrre vini giovani che di medio invecchiamento; con l'affinamento in legno e l'invecchiamento acquista un carattere più austero da vino rosso di razza con note più speziate che ricordano la foglia di tè. Si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini.



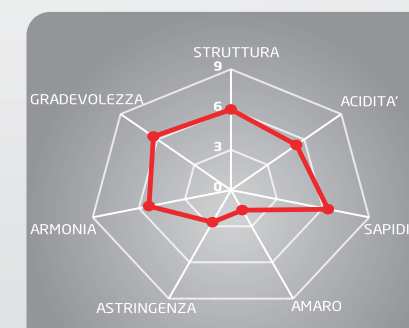
note olfattive



distribuzione polifenoli nell'acino

Polifenoli totali + vinaccioli (mg/kg uva) 2825

Polifenoli totali bucce (mg/kg uva) 1979



note gustative

TOTALE PUNTEGGIO 89  
Analisi organolettica

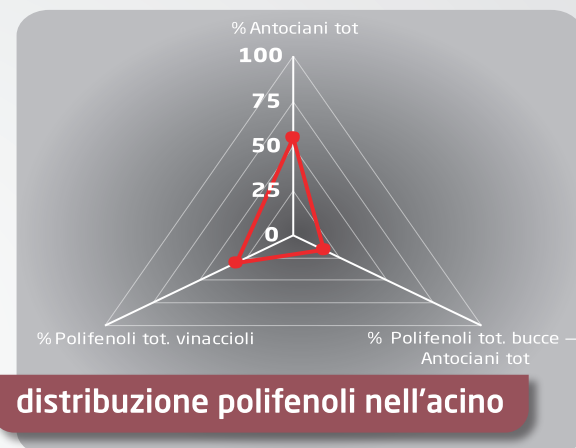
## Iasma Eco 2

### CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI CULTURALI

Vitigno di media vigoria, con epoca di germogliamento precoce, acino medio piccolo, sferico con buccia di medio spessore e di color blu-nero. Presenta grappolo medio, alato-cilindrico, leggermente spargolo. Dà buona e regolare produzione e presenta medio-buona resistenza allo spacco dell'acino ed elevata tolleranza alla botrytis. La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (ultima decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali. Preferisce potature medie ed ha il primo germoglio fruttifero in terza quarta posizione. Si adatta molto bene a varie tipologie di terreni ma preferisce terreni di collina di buona fertilità.

### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, il vino da giovane ha un aroma fruttato, di amarena-ribes, con un leggero invecchiamento si accentua la nota speziata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni e in annate calde. Dà vini di ottima colorazione rosso rubino intenso, buon corpo, di medio-alta alcolicità, con buona consistenza, mediamente acidi. Si presta molto bene sia per produrre vini giovani che di medio invecchiamento; con l'affinamento in legno e l'invecchiamento acquista un carattere da vino rosso di razza con note speziate e di gradevole tannicità. Si presta egregiamente per il mezzo taglio con altri vini.



**Polifenoli totali + vinaccioli (mg/kg uva) 2703**  
**Polifenoli totali bucce (mg/kg uva) 1879**



## Iasma Eco 3

### CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI CULTURALI

Vitigno di buona vigoria con epoca di germogliamento media, acino medio sferoidale con buccia di medio spessore e di color verde-giallo. Presenta grappolo medio, conico, mediamente compatto, spesso alato. Dà buona e regolare produzione con discreto-buona resistenza allo spacco dell'acino ed elevata tolleranza alla botrytis. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali. La maturazione fisiologica si colloca in terza epoca (seconda decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri, con valori di acidità medio-bassi specialmente in annate calde. Preferisce terreni di medio impasto di collina con una discreta fertilità. Vitigno consigliato per produrre vini di delicata aromaticità.



### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi aromatici freschi; ha un aroma che ricorda la melissa e la pesca bianca, con caratteristiche organolettiche intense; medio-bassa tenuta acidica, bassa in annate calde. Dà vini di medio corpo di buona alcolicità, con buona sapidità, leggermente aromatici e molto caratteristici. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o in uvaggio.



## Iasma Eco 4

### CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI CULTURALI

Vitigno di buona vigoria con epoca di germogliamento media, acino medio ellittico con buccia di medio spessore e di color verde-giallo. Presenta grappolo lungo, conico, spesso alato e spargolo. Dà buona e regolare produzione con ottima resistenza allo spacco dell'acino ed elevata tolleranza alla botrytis. Non presenta anomalie e sopporta bene i freddi invernali.

Preferisce terreni di medio impasto di collina con una buona fertilità ma si adatta molto bene anche a terreni e ambienti meno dotati. La maturazione fisiologica si situa in terza epoca (seconda decade di settembre); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri con acidità medio bassa.

### UTILIZZAZIONE

Vitigno indicato per la vinificazione, in particolar modo per la produzione di vini bianchi freschi; ha un aroma fruttato, caratteristiche organolettiche intense e fini a nota fruttata; medio-bassa tenuta acidica. Dà vini di medio corpo di media alcolicità, con buona sapidità, leggermente aciduli. Si presta bene per produrre vini fermi in purezza o in uvaggio o con vendemmie tardive o appassimenti.



note olfattive



note gustative

**TOTALE PUNTEGGIO 80**  
Analisi organolettica

**AVIT**  
CONSORZIO  
VIVAISTI VITICOLI  
TRENTINI



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH

140°

Insieme per migliorare la qualità delle varietà  
di vite nel mercato vivaistico

Per le fotografie e i grafici si ringrazia Tiziano Tomasi, Fondazione Edmund Mach  
Il coordinamento editoriale e la supervisione grafica sono stati realizzati da Oficina d'impresa