

# MALBECH N.

Documento aggiornato al: 24/11/2024, 06:11. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 16/10/2003

## Origine

Mendoza (Argentina)

I-ISV - R6

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ist. Sper. Viticoltura Conegliano (TV); Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II-III decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo piccolo, corto, semicompatto, tozzo
- ✎ Acino medio, con buccia consistente di colore blu-nero uniforme



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	2
Oidio	-

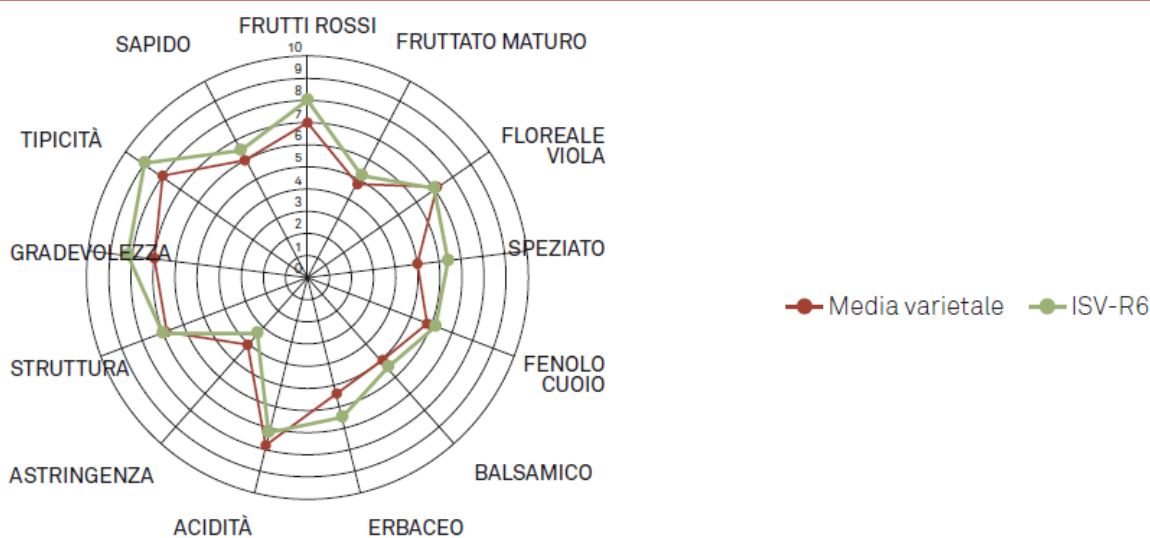
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,66
Produzione per ceppo (Kg)	4,73
Numero grappoli/ceppo	41,5
Peso medio grappolo (g)	114
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,5
	pH	3,26
	Acidità totale (g/l)	8,68
	Ac. Tartarico (g/l)	-
VINO	Ac. Malico (g/l)	-
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini fruttati, speziati, tipici, che si prestano ad essere vinificati sia in purezza che in uvaggio ma in percentuali limitate.