

# MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cositutore**

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## **Origine**

Antella (FI)

**I-RAUSCEDO 2**

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

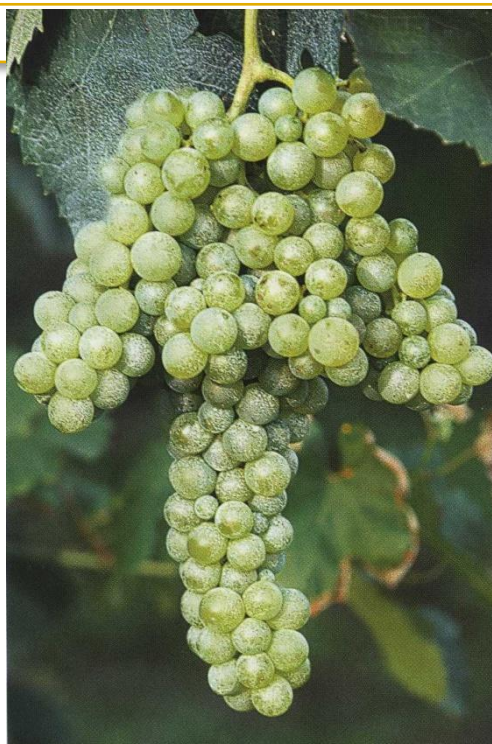
- ✓ **Grappolo** di peso medio-superiore
- ✓ Vigoria superiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività maggiore

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-grande, cilindro-piramidale, lungo, semicompatto, con due o tre ali
- ✳ Acino medio, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

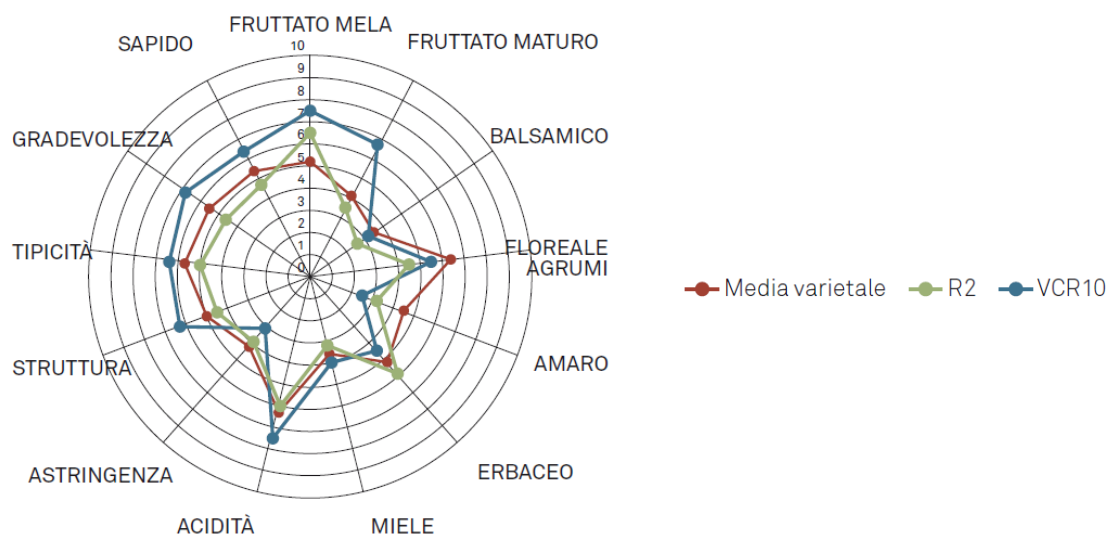
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,22
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino; aroma leggermente fruttato; sapore sapido, ottima struttura ed acidità. In climi eccessivamente caldi tende ad ossidarsi.