



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

MALVASIA BIANCA LUNGA B.



Costitutore

Università degli Studi di Firenze – Istituto di Coltivazioni Arboree (oggi Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 323 del 18/11/1978

Origine

Località Lamole, Greve in Chianti (FI)

I-MBD-F7-A2-11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Produttività elevata

FASE FENOLOGICA EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, molto allungato, tendente al compatto
- ❖ Acino medio-piccolo, sferoide; buccia di media consistenza, pruinosa, di colore giallo-verdastro e rosato nella parte esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE**PRODUTTIVE**

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

MOSTO	PARAMETRI CLONE
	ENOCHIMICI
	Zuccheri (°Brix)
	pH
	Acidità totale (g/l)
	Ac. Tartarico (g/l)
	Ac. Malico (g/l)

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, di media acidità ed alcolicità, leggermente profumato, gradevole.