

**SCHEDA  
INCOMPLETA**  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !



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

-

Invaiaura

-

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	-

---



---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

MOSTO	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.