

**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      | - |
| Invaiaatura    | - |
| 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 CRITTOGAMICHE (%)**      **CLONE**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**      **CLONE**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 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 ENOCHIMICI**      **CLONE**

|              |                      |   |
|--------------|----------------------|---|
| <b>MOSTO</b> | 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.