

# MALVASIA BIANCA LUNGA B. (o Malvasia del Chianti)

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Gaiole in Chianti (SI)

I-FEDIT 26 CH

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

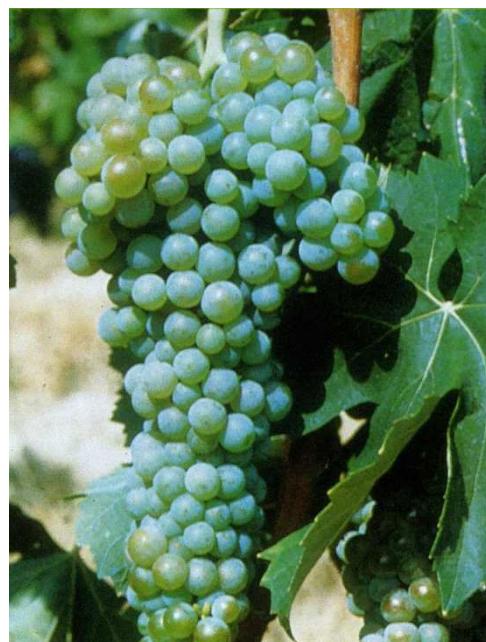
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produzione costante e di ottima qualità
- ✓ Ottima serbevolezza nell'appassimento
- ✓ Buona resistenza alla botrite, media nei confronti dell'oidio

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, allungato, piramidale-cilindrico, alato, semicompatto
- Acino medio, sferico, con buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

<b>MOSTO</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri ( $^{\circ}$ Brix)	-	
pH	-	
Acidità totale (g/l)	-	
Ac. Tartarico (g/l)	-	
Ac. Malico (g/l)	-	

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vitigno adatto agli uvaggi, cui conferisce finezza, profumo e alcol e, per la produzione di *Vin Santo*.