MALVASIA BIANCA LUNGA B. (o Malvasia del Chianti)

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. 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 27 CH

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** un po' più grosso
- ✓ Vigoroso
- ✓ Produzione buona
- ✓ Buona resistenza alla botrite, media nei confronti dell'oidio

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



IL GRAPPOLO

- Grappolo grande, allungato, conico, alato o composto, compatto
- Acino sferico, regolare, medio-grosso, con buccia consistente

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*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore paglierino con riflessi verdognoli, profumato, dal sapore tipico. Si adatta bene all' appassimento e agli uvaggi.