MALVASIA BIANCA LUNGA B. (o Malvasia del Chianti)

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:27. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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	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	
	Zuccheri (° Brix)	-
MOSTO	рН	-
	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.

