

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

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:17. 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, allungato, conico, alato o composto, compatto
- ✚ Acino sferico, regolare, medio-grosso, 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>PARAMETRI ENOCIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<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 paglierino con riflessi verdognoli, profumato, dal sapore tipico. Si adatta bene all' appassimento e agli uvaggi.