

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

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 07:18. CREA/SNCV ©2011-2023.



## 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                     | -                   |
| Invaiaura                     | -                   |
| Maturazione                   | -                   |

## IL GRAPPOLO

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



| <b>CARATTERISTICHE<br/>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<br/>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.