MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Tortoreto Lido (TE)

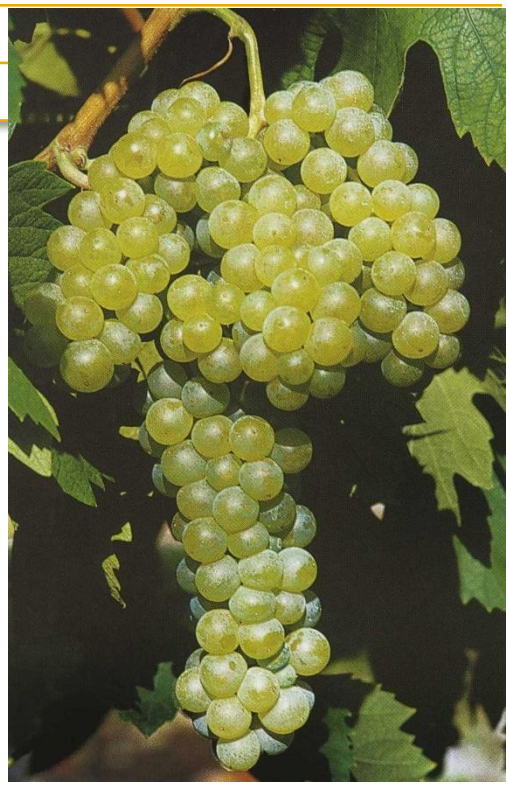
I-VCR 10

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1987-1989

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di forma particolare
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità reale superiore, un po' meno quella delle gemme basali
- ✓ Produzione medio-buona
- ✓ Minore sensibilità agli attacchi di botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, piramidale, tendenzialmente spargolo
- Acino medio, rotondeggiante

Rauscedo

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	0,69
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,41
Produzione per ceppo (Kg)	14,13
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	368
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	14,1
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	8,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città Sant'Angelo

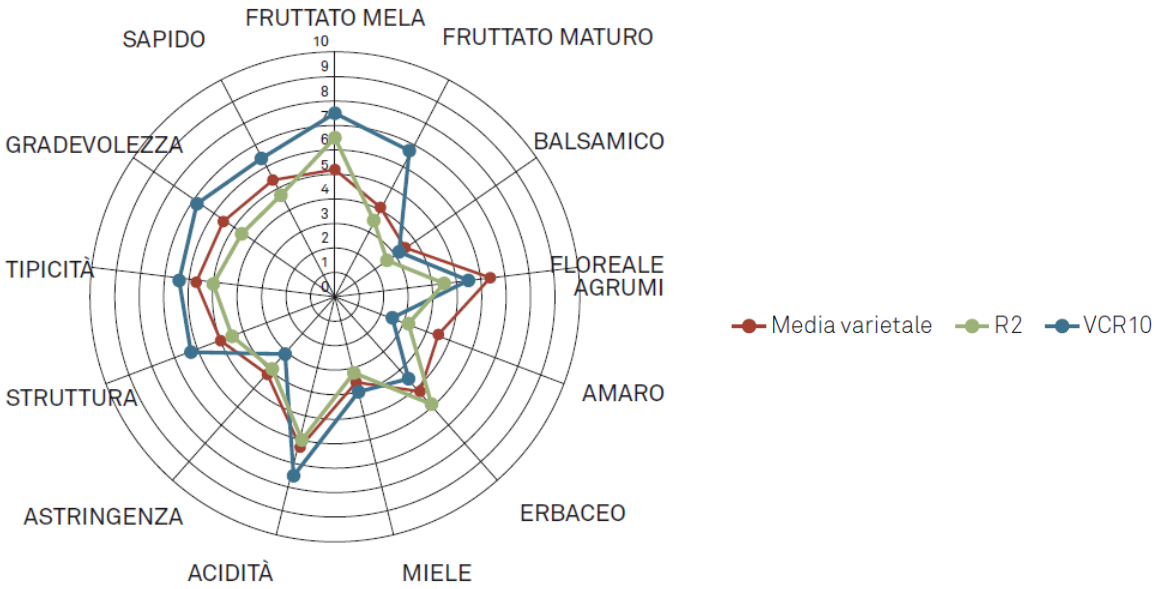
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	-
Oidio (*)	0,60

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	15,38
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	371,67
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	15,93
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,48
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino chiaro. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di acidità, intensità, finezza, corpo e armonia. Il clone dà un vino ricco di profumo.