

# MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Università degli Studi di Bari;  
Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in  
Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A.Iezzi)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Corropoli (TE)

I-UBA-RA MV 9

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2666
Periodo di osservazione	1998-2003

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità lievemente inferiore
- ✓ Produttività media-inferiore
- ✓ Elevata sensibilità alla botrite



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1
Oidio	5

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grosso, cilindro-conico, alato, lungo, peduncolo medio
- ✿ Acino piccolo, rotondo, di colore verde-giallo

**FASE FENOLOGICA****EPOCA**

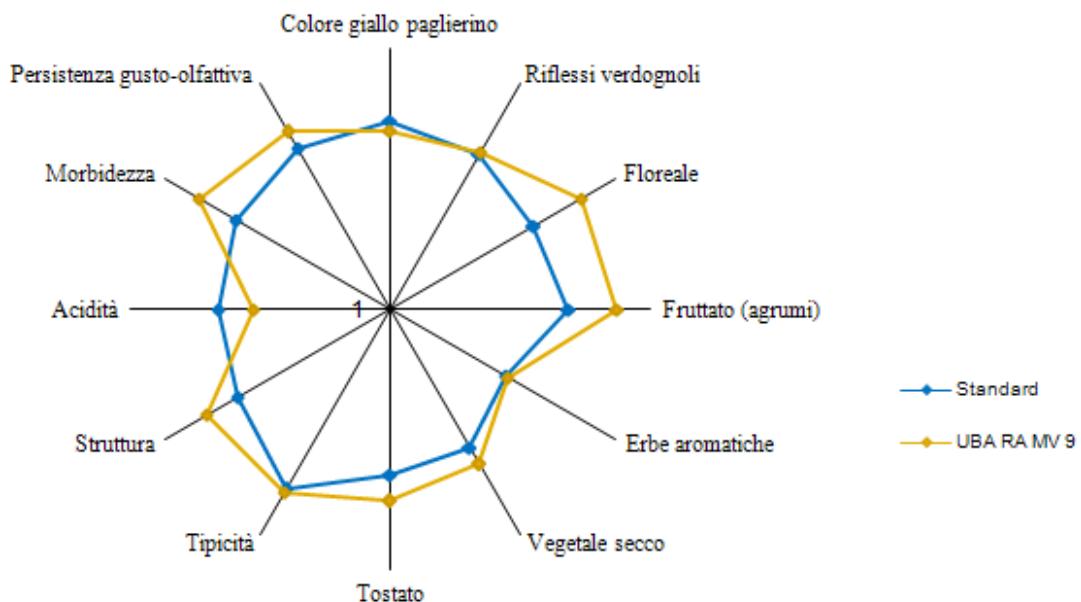
Germogliamento	Media (II decade Aprile)
Fioritura	Media (I decade Giugno)
Invaiatura	Media (II decade Agosto)
Maturazione	Media (II decade Settembre)

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE****CLONE**

Fertilità reale	1,08
Produzione per ceppo (Kg)	4,02
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	226,00
Peso medio acino (g)	1,69
Peso legno potatura (g/ceppo)	987
Indice di Ravaz	4,1

**PARAMETRI ENOCHIMICI****CLONE****MOSTO**

Zuccheri (° Brix)	22,10
pH	3,32
Acidità totale (g/l)	6,00
Ac. Tartarico (g/l)	5,13
Ac. Malico (g/l)	1,06

**ANALISI SENSORIALE**

---

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Con il vigneto gestito per realizzare una produttività moderata, le caratteristiche enologiche del clone sono risultate piuttosto buone, generalmente migliori di quelle dello standard di confronto, dal quale differiscono per un maggiore tasso alcolico e minore acidità.

I vini sono di colore giallo paglierino, caratterizzati da discreto estratto e da buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati (agrumi) e di vegetale secco, con note speziate e di tostato. Al palato i vini si presentano mediamente strutturati, mediamente acidi, tipici e persistenti.