MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. 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 CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1
Oidio	5

IL GRAPPOLO

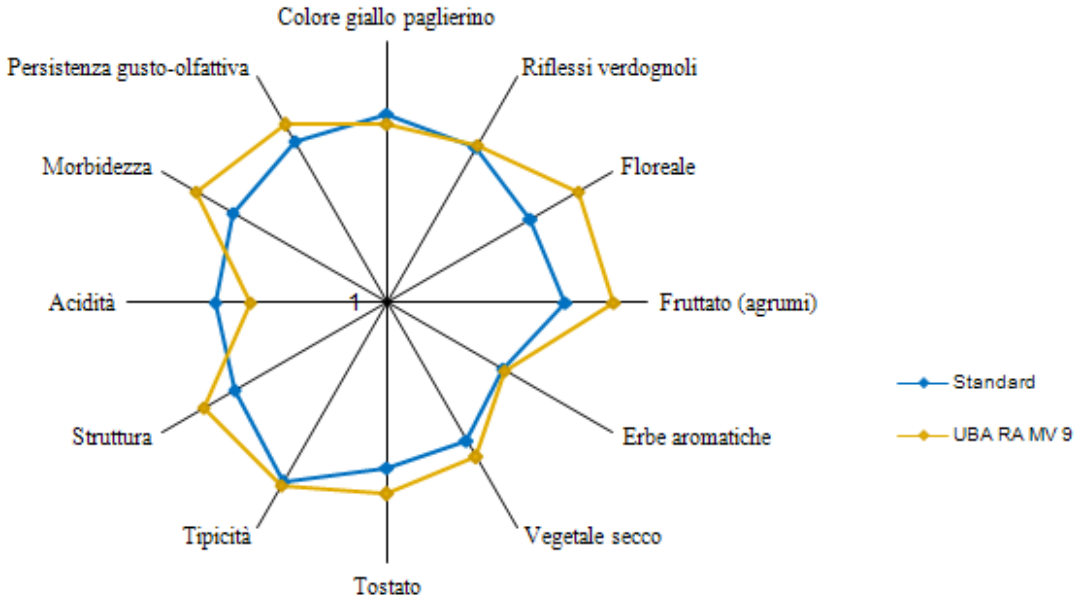
- Grappolo medio-grosso, cilindro-conico, alato, lungo, peduncolo medio
- Acino piccolo, rotondo, di colore verde-giallo

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.