

MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:18. 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 (%)

| MALATTIA | CLONE |
|----------|-------|
| Botrite | 1 |
| Oidio | 5 |

IL GRAPPOLO

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

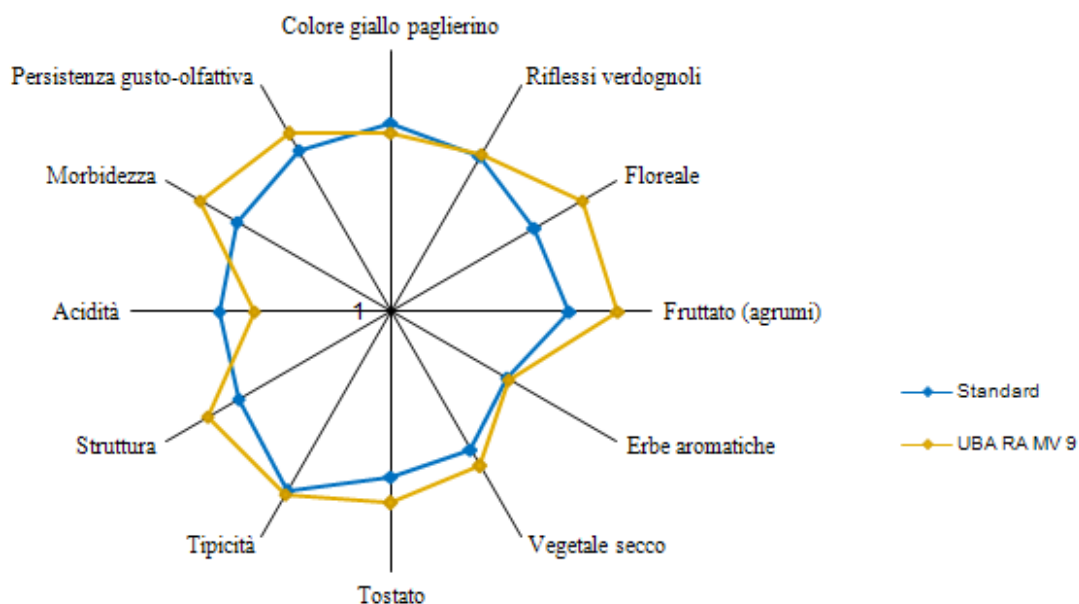


| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|-----------------------------|
| Germogliamento | Media (II decade Aprile) |
| Fioritura | Media (I decade Giugno) |
| Invaiaatura | Media (II decade Agosto) |
| Maturazione | Media (II decade Settembre) |

| 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 floreali, 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.