

# MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

## Origine

Ostuni (Br)

CRSFA – Regione  
Puglia C250

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità leggermente superiore allo standard
- ✓ Produzione leggermente superiore
- ✓ Buona la resistenza

## IL GRAPPOLO

### Grappolo

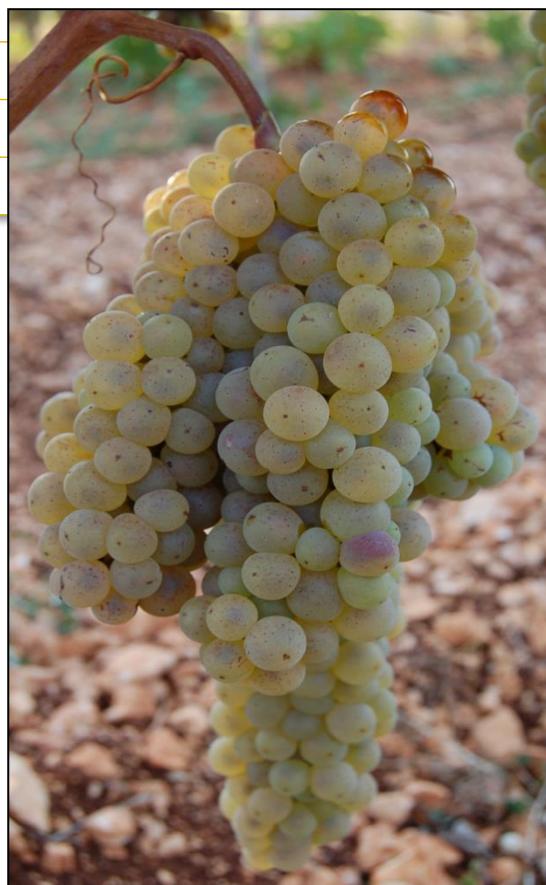
Medio-grande, cilindrico-conico, alato, di media compattezza.

Rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è leggermente più grande e largo.

### Acino

Sferoidale, di colore verde giallastro, uniforme. Polpa carnosa e buccia consistente.

Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni e peso medio leggermente inferiori.



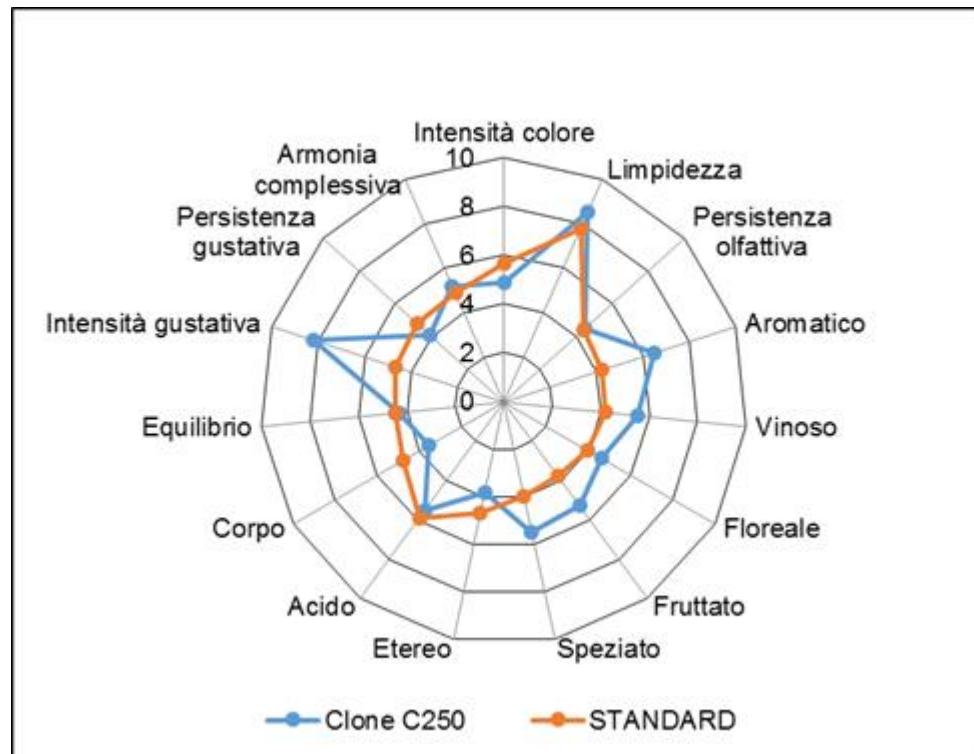
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Media
Oidio	Media

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,44
Produzione per ceppo (Kg)	4,59
Numero grappoli/ceppo	11,5
Peso medio grappolo (g)	399,58
Peso medio acino (g)	0,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,00
Indice di Ravaz	4,59

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (Brix)	21,26
pH	3,38
Acidità totale (g/l)	5,36
Ac. Tartarico (g/l)	4,29
Ac. Malico (g/l)	0,22

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, limpido, con riflessi verdolini, buona limpidezza e complessità aromatica. In particolare il clone mostra un profilo aromatico più ricco dello standard con prevalenza di note floreali e fruttate di frutti a pasta gialla di mela, mela cotogna e di note speziate di pepe rosa, anice stellato. Qualche nota anche di mandorla è percepita (grazie alla presenza di composti derivati dal furano come ad esempio il furfurale, 5 metil-2-furfurale e altri derivati furanici). Ottima intensità gustativa e discreto equilibrio complessivo.