

# MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:19. 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.



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

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</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



### 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.