MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. 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)

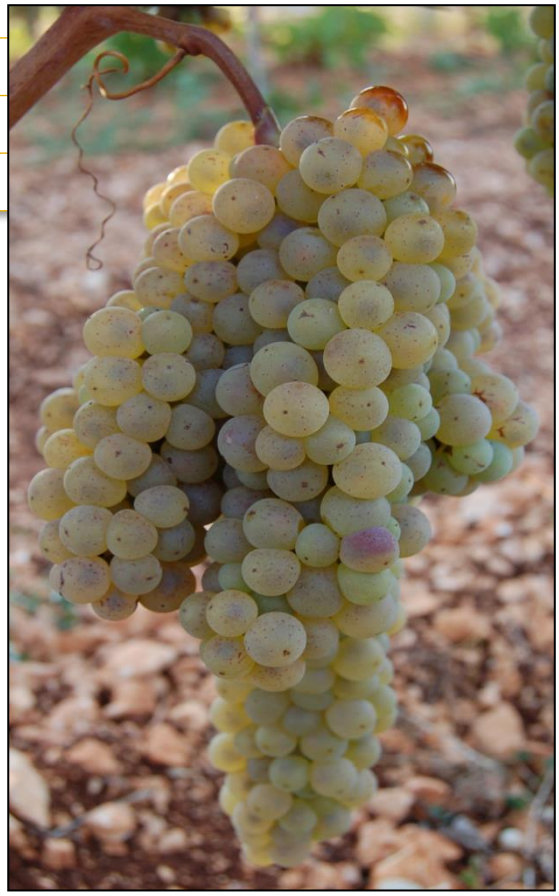
CRSFA – Regione Puglia C250

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.

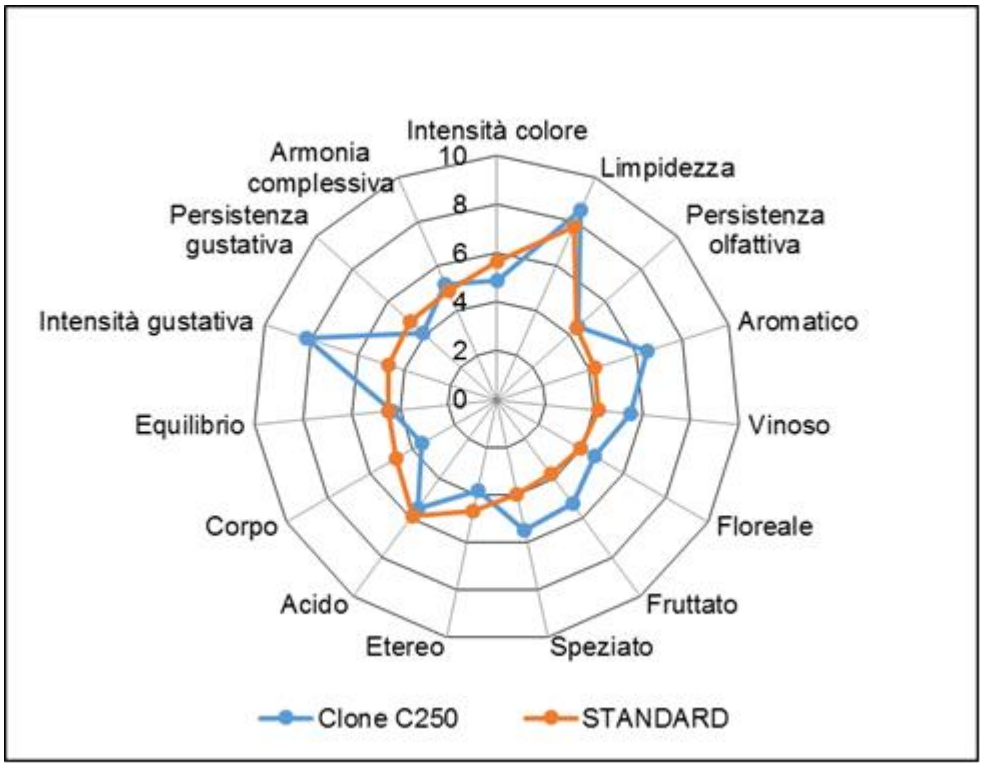
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	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.