MALVASIA DI LIPARI B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Fitosanitarie;
Istituto Regionale della Vite e del Vino (PA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Isole Eolie

I-VM 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Milazzo (ME)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	II decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Alta
Oidio	Alta



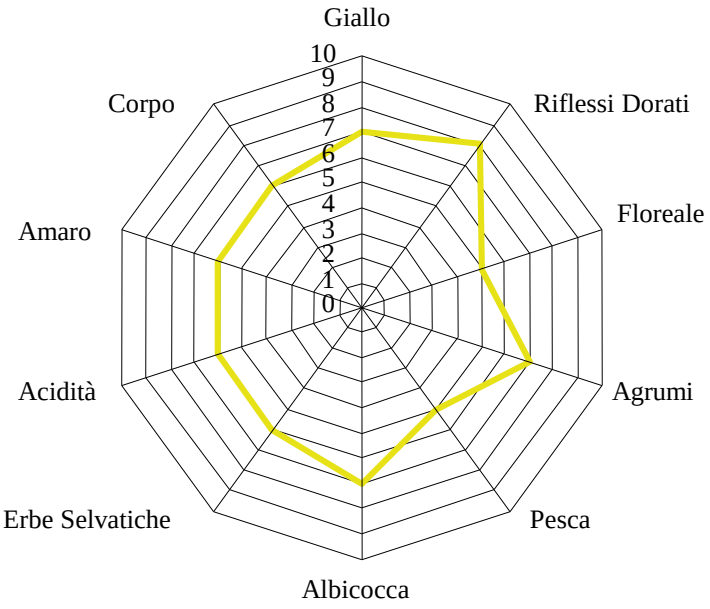
IL GRAPPOLO

- Grappolo di forma cilindro-conica, lungo, spargolo
- Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia sottile, poco pruinosa, di colore giallo dorato alla maturazione

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,77
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	271
Peso medio acino (g)	1,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.750
Indice di Ravaz	1,09

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,06
	pH	3,51
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,20
	Ac. Malico (g/l)	2,67

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato, profumo intenso, floreale, sentori prevalenti di agrumi e frutta matura, buona acidità, sufficiente il corpo.