

# MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuttitore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Nelle colline di Gorizia

**CONEGLIANO 1**  
**I-ISV**

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Susegana (TV); Spresiano (TV)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	1700
Periodo di osservazione	1980-1988

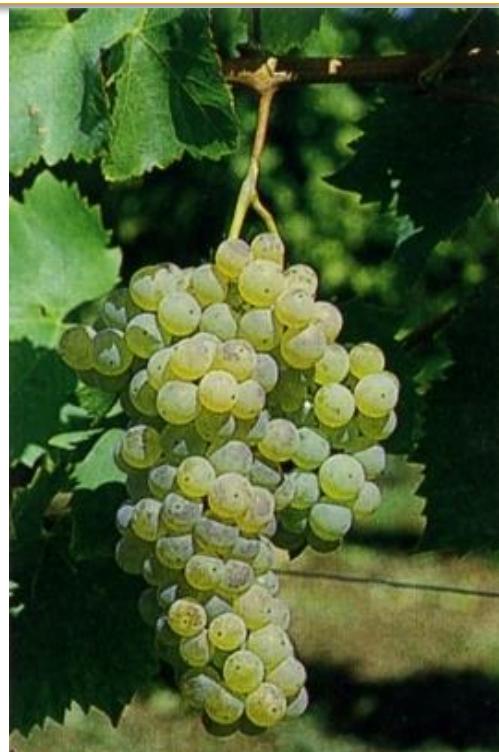
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Elevato contenuto zuccherino nelle bacche

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio, lungo, cilindrico, poco alato, semicompatto
- ❖ Acino medio-grosso, rotondeggiante

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Bassa
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità potenziale delle gemme	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	8,7
Numero grappoli/ceppo	43,5
Peso medio grappolo (g)	199,8
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,30
	pH	3,25
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino di colore giallo paglierino talvolta carico; alcolico, di buona struttura; profumo leggermente aromatico caratteristico. Si adatta all'invecchiamento.