

MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 08:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosuitore

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

**I-ISV
CONEGLIANO 1**

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

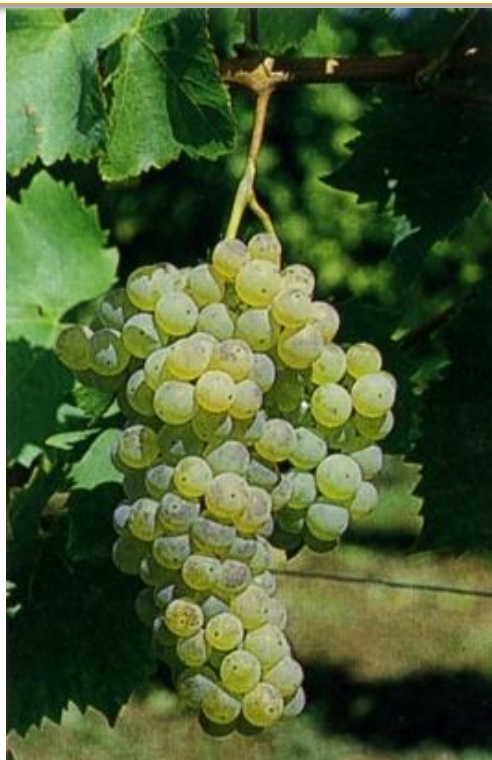
FASE FENOLOGICA

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.