

# MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:16. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

I-VCR 4

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

## Origine

Cervignano del Friuli (UD)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria ottima
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Buona resistenza all'oidio e alla botrite



## IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-grande, lungo, piramidale-cilindrico, spesso alato, semicompatto o semispargolo
- ❖ Acino grosso, uniforme, rotondeggianti

## Rauscedo

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite (*)	3,33
Oidio	-

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	10,33
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	273,17
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (Babo)	16,63
pH	3,27
Acidità totale (g/l)	7,6
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

## Città S. Angelo

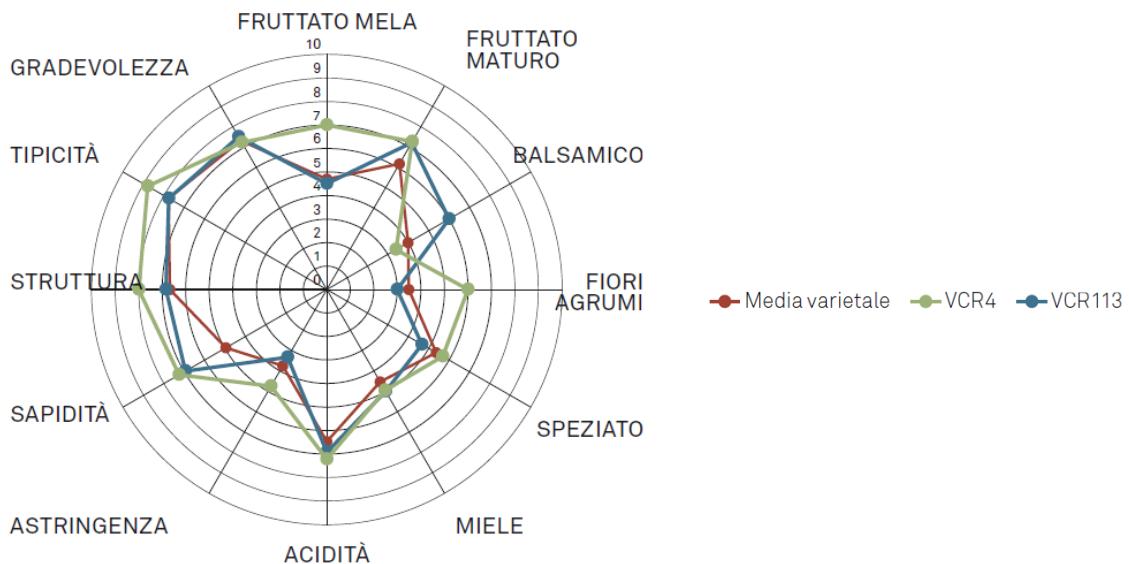
<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	-
Oidio (*)	3,99

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,26
Produzione per ceppo (Kg)	9,99
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	265,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri (Babo)	17,6
pH	3,31
Acidità totale (g/l)	7,17
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli; di buona aromaticità e freschezza, con prevalenza di note agrumate e fruttate. Buona l'acidità e ottima la struttura. Da consumarsi giovane o dopo breve invecchiamento.