MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-ERSA FVG 121



Costitutore
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24/01/2003

Origine
Cormons (GO)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. "Pantianicco" (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di dimensioni decisamente inferiori

✓ Potenziale produttivo basso



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

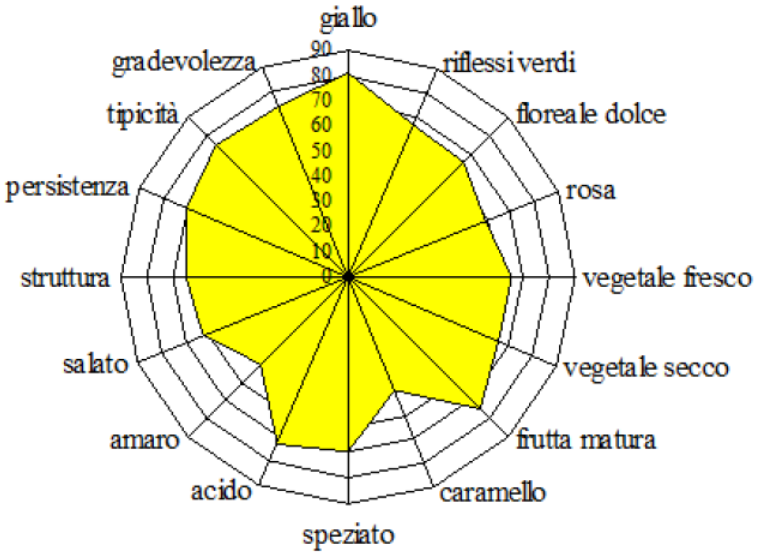
IL GRAPPOLO

- Grappolo cilindrico, spesso privo di ali

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	4,62
Numero grappoli/ceppo	20,3
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	3,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	908
Indice di Ravaz	518

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,80
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	7,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo intenso, dorato con sfumature verdognole; di grande complessità ed intensità aromatica, gestita con buon equilibrio dalle note di floreale dolce, fruttato maturo, rosa, vegetale secco e fresco, tendenzialmente speziato.
Al palato il vino si presenta di grande struttura e persistenza, sapido, di buona acidità e, nel complesso, di notevole tipicità e gradevolezza.
Queste caratteristiche lo consigliano come clone miglioratore per diverse tipologie enologiche, compresa la possibilità di produrre vini in evoluzione.