

# MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 22/12/2024, 12:12. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 38 del 15/02/2007

## Origine

Località Ipplis, Premariacco (UD)

I-VCR 114

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN)                        |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                                 |
| Periodo di osservazione        | 2001-2003                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente superiore
- ✓ Produttività media e costante

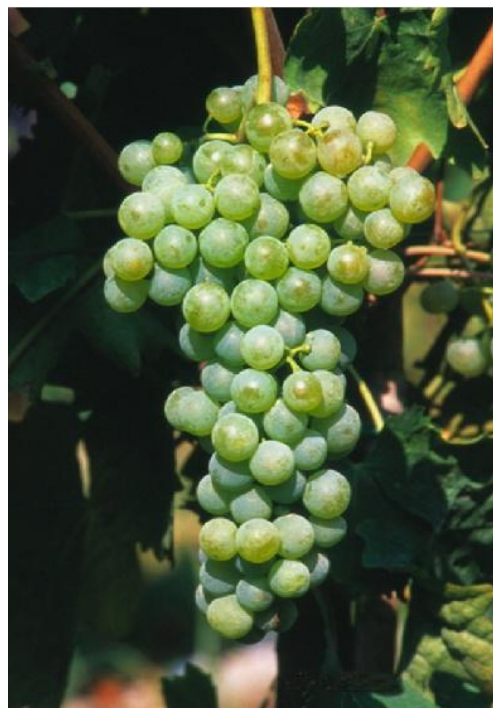
## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile   |
| Fioritura      | I decade Giugno     |
| Invaiatura     | I decade Agosto     |
| Maturazione    | II decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo di medie dimensioni, tendenzialmente cilindrico, da semicompatto a semispargolo, munito di corte ali
- ✿ Acino meno che medio, a buccia consistente, di colore giallo con riflessi verdognoli



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 1,00 |
| Oidio   | -    |

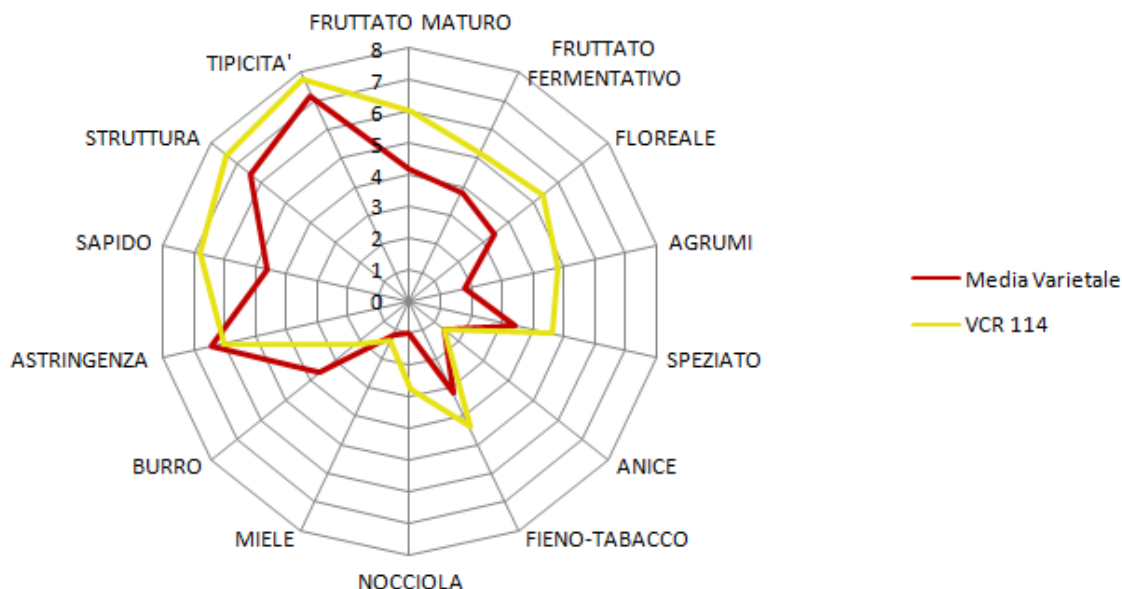
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,56 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,05 |
| Numero grappoli/ceppo         | 15,6 |
| Peso medio grappolo (g)       | 260  |
| Peso medio acino (g)          | 2,1  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 800  |
| Indice di Ravaz               | 5,06 |

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|              |                      |       |
|--------------|----------------------|-------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (Babo)      | 18,47 |
|              | pH                   | 3,29  |
|              | Acidità totale (g/l) | 8,17  |
|              | Ac. Tartarico (g/l)  | 4,81  |
|              | Ac. Malico (g/l)     | 3,83  |

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, buona la base aromatica, caratterizzata da spiccate note floreali e speziate; ottima la freschezza del gusto e buona la struttura.