

MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

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

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Spessa di Cividale (UD)

I-ERSA FVG 122

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 | 2002-2004 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

IL GRAPPOLO

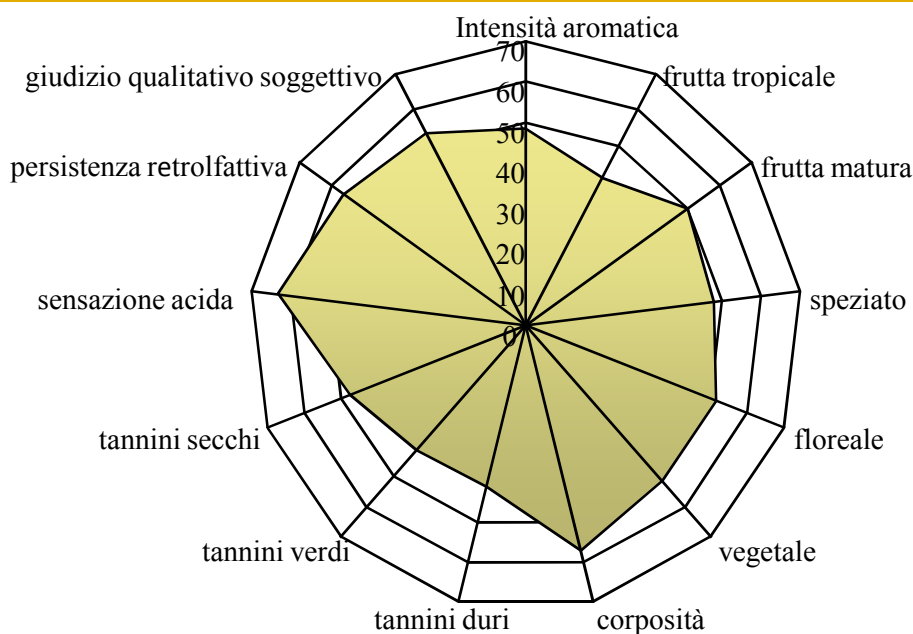
- ✚ Grappolo con presenza di un’ala più o meno pronunciata
- ✚ Acino medio, sferoidale, regolare, talvolta ovoidale, di colore giallo dorato con riflessi verdastri



| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale | 1,49 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 5,42 |
| Numero grappoli/ceppo | 21,6 |
| Peso medio grappolo (g) | 251 |
| Peso medio acino (g) | 3,04 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1180 |
| Indice di Ravaz | 4,59 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,11 |
| | pH | 3,44 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,1 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino di colore giallo, mediamente carico, presenta un corredo aromatico di buona complessità ed intensità in cui prevalgono le note di frutta matura (pera, mela renetta), floreale (viola) e speziato. È dotato di buona acidità e struttura che, nel complesso, lo rendono gradevole ed equilibrato.

Per queste sue caratteristiche il clone può essere consigliato per la produzione di vini da media evoluzione.