MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-ERSA FVG 123



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)

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 leggermente inferiori
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Potenziale produttivo medio



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

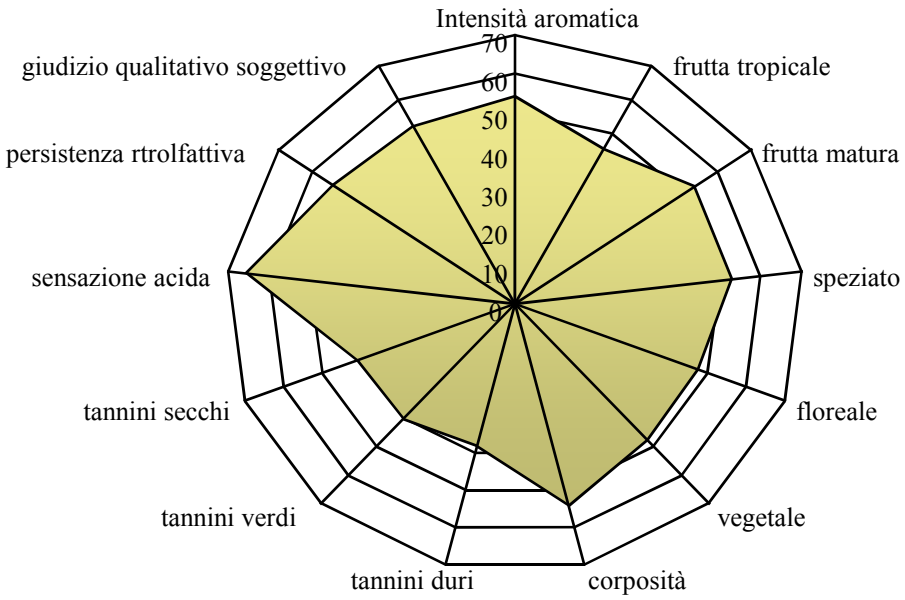
IL GRAPPOLO

- Grappolo piuttosto spargolo con presenza di un'ala più o meno pronunciata
- Acino medio, sferoidale, regolare, talvolta ovoidale

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	6,2
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	289
Peso medio acino (g)	3,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	1180
Indice di Ravaz	5,25

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,84
	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, con riflessi verdognoli, presenta una notevole complessità aromatica gestita prevalentemente da note di frutta matura (albicocca, mela), e spezie (pepe bianco) completate da sentori di mandorla, miele e torrone. Al gusto è caratterizzato da un'ottima corposità, sensazione acida ed equilibrio organolettico.
Per queste sue caratteristiche si consiglia per la produzione di un vino da media evoluzione molto elegante e complesso, specialmente a livello aromatico.