

**SCHEDA  
INCOMPLETA**  
IN ATTESA DI  
ULTERIORI DATI NON  
ANCORA TRASMESSI  
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

# MALVASIA ISTRIANA B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Veneto Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

## Origine

I - 2007 ISV-VA  
101

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2002-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria -
- ✓ Fertilità -
- ✓ Produttività -

## FASE *EPOCA*

### FENOLOGICA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo -
- ✘ Acino -

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,02
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	255
Peso medio acino (g)	2,39
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	20,1
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Il vino che si ottiene da questo clone è abbastanza alcolico; dal punto di vista olfattivo si nota una predominanza dei sentori floreali e di frutta matura; in bocca si evidenzia un buon equilibrio, una buona struttura, giusta acidità ed una nota di speziato.