

# MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 27/04/2026, 08:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Farra d'Isonzo (GO)

I-VCR 22

## 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	2007-2009

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione soddisfacente e costante

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✶ Grappolo medio, cilindrico, allungato, semicompatto, munito a volte di un'ala pronunciata, più spesso di due corte ali
- ✶ Acino medio-grosso, sferoide, con buccia di colore giallo dorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,83
Oidio	-

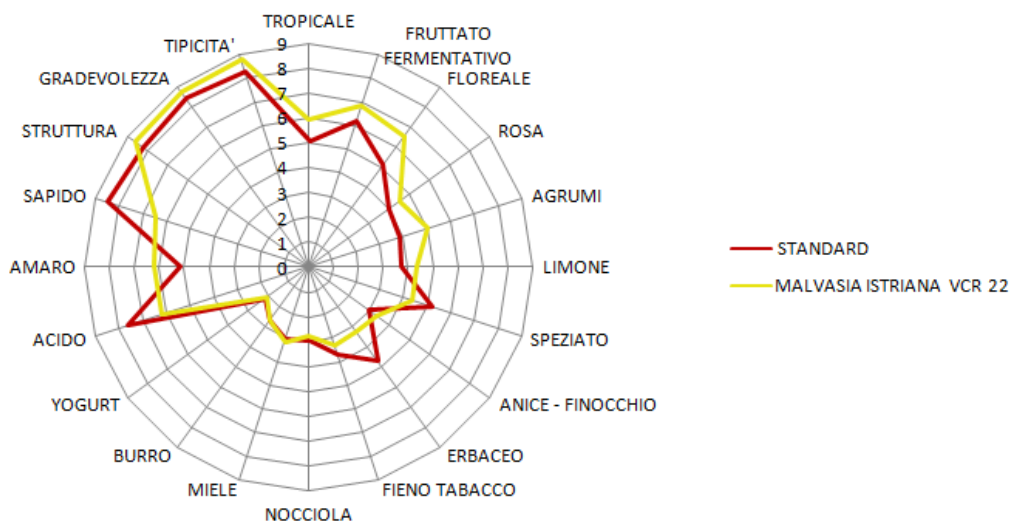
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,65
Produzione per ceppo (Kg)	4,09
Numero grappoli/ceppo	18,3
Peso medio grappolo (g)	224
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	4,10

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	21,33
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	7,97
	Ac. Tartarico (g/l)	6,33
	Ac. Malico (g/l)	3,76

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo biotipo si ottengono vini dal profumo aromatico intenso ma delicato, con profilo molto ampio. In particolare si caratterizzano per le spiccate note floreali-fruttate; nel complesso risultano gradevoli e molto tipici.