

MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:16. 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 26

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 leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

| | |
|----------------|--------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile |
| Fioritura | III decade Maggio |
| Invaiatura | III decade Luglio |
| Maturazione | I decade Settembre |



IL GRAPPOLO

- ❖ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo, munito spesso di due corte ali
- ❖ Acino medio-piccolo, sferoide, a buccia consistente con riflessi dorati

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 0,67 |
| Odio | - |

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

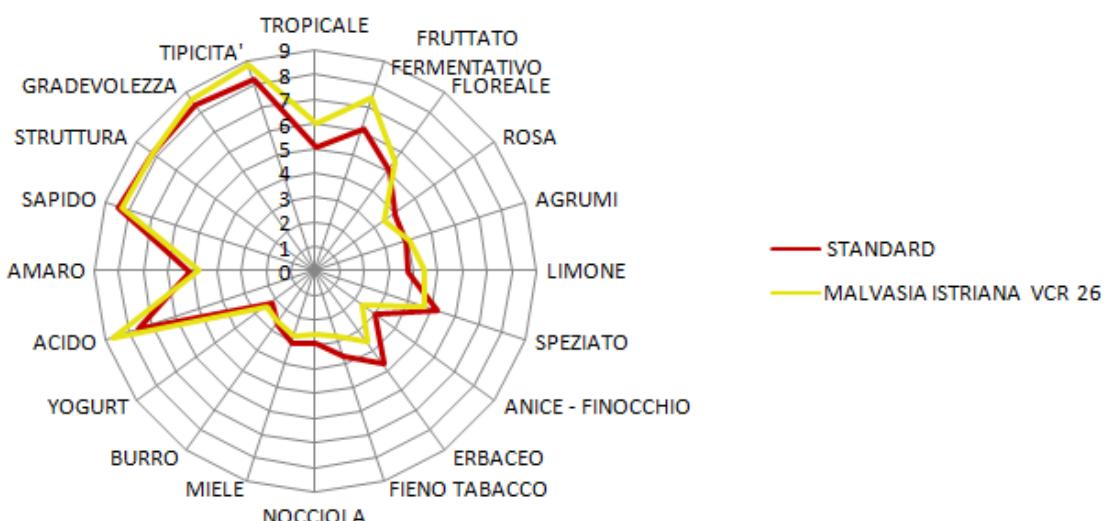
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,84 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,18 |
| Numero grappoli/ceppo | 20,3 |
| Peso medio grappolo (g) | 206 |
| Peso medio acino (g) | 2,14 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 580 |
| Indice di Ravaz | 4,10 |

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

| | | |
|-------|----------------------|-------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 21,87 |
| | pH | 3,07 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,03 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,07 |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,94 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini con profumi floreali-fruttati e note agrumate che possono richiamare i vecchi biotipi di malvasia con sentori moscati. La spiccata freschezza e la particolare eleganza, abbinate all'ottima struttura, li rendono particolarmente adatti ad un leggero invecchiamento, anche in botti di legno o barrique.