MALVASIA ISTRIANA B.

Documento aggiornato al: 23/11/2026, 16:24. 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

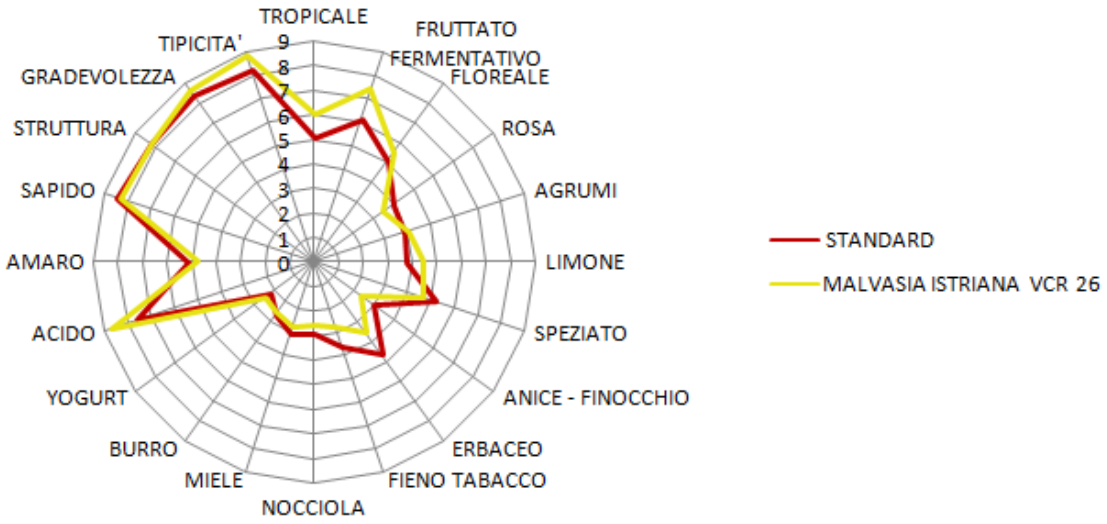
- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo, munito spesso di due corte ali
- Acino medio-piccolo, sferoide, a buccia consistente con riflessi dorati

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,67
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.