MALBO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 12:59. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Formigine (MO)

I-VCR 68

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Formigine (MO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2690
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità reale e basale superiore
- ✓ Produzione buona-ottima
- ✓ Eccellente la dotazione di antociani



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

IL GRAPPOLO

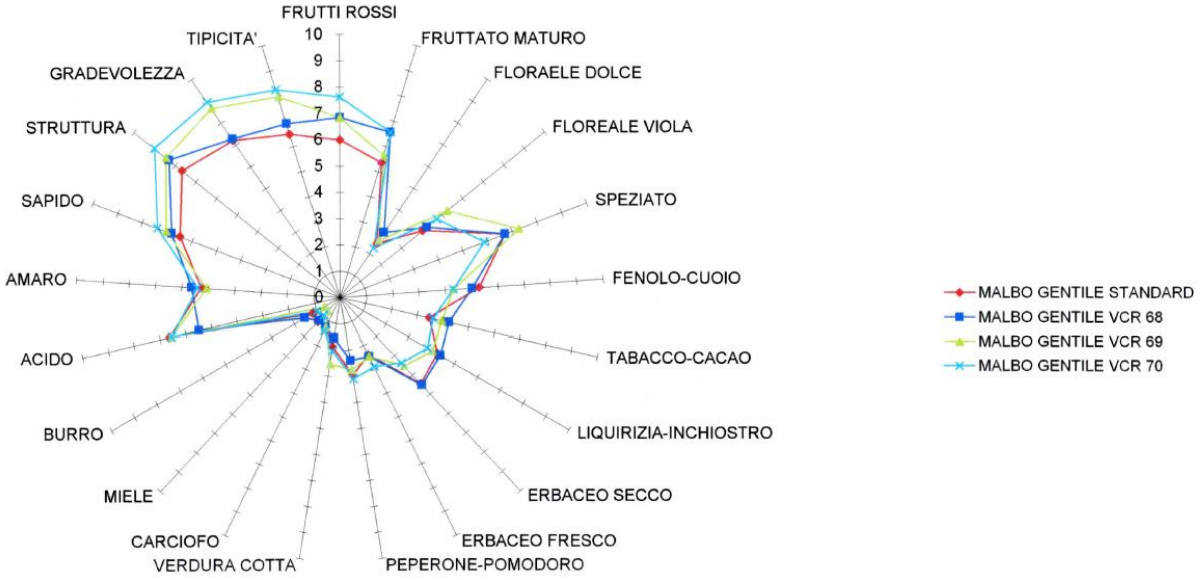
- Grappolo medio, cilindrico-piramidale, spargolo, con ali pronunciate di cui una più evidente (quasi un secondo grappolo)
- Acino medio-piccolo, sferoide, con buccia di colore nero-blu, uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	1,50

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,64
Produzione per ceppo (Kg)	4,86
Numero grappoli/ceppo	19,6
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	1,62
Peso legno potatura (g/ceppo)	890
Indice di Ravaz	5,46

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,53
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,57
	Ac. Tartarico (g/l)	6,84
	Ac. Malico (g/l)	3,06
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.360 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.580 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà origine ad un vino ricco di colore che può essere utilizzato in uvaggio con altri vitigni ma anche in purezza per prodotti di medio invecchiamento.
La buccia degli acini di questo biotipo, particolarmente spessa, lo rende adatto all'appassimento e quindi anche alla produzione di vini da dessert.