

# MALBO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 15/04/2026, 22:04. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
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 CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,83
Oidio	1,50

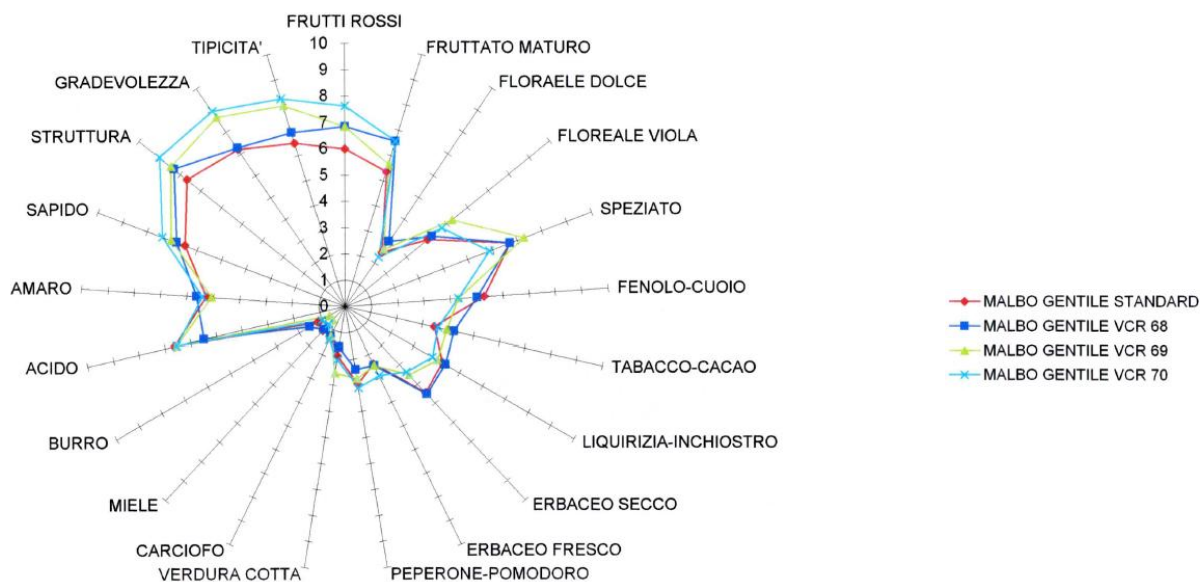
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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

	PARAMETRI	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.