MALBO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 19/12/2025, 15:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Formigine (MO)

Forma di allevamento Controspalliera con potatura a Cordone speronato

Densità di impianto (ceppi/ha) 2690

1 2000

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





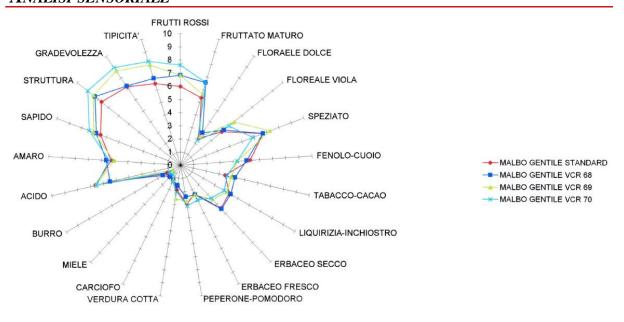
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

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

