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 69

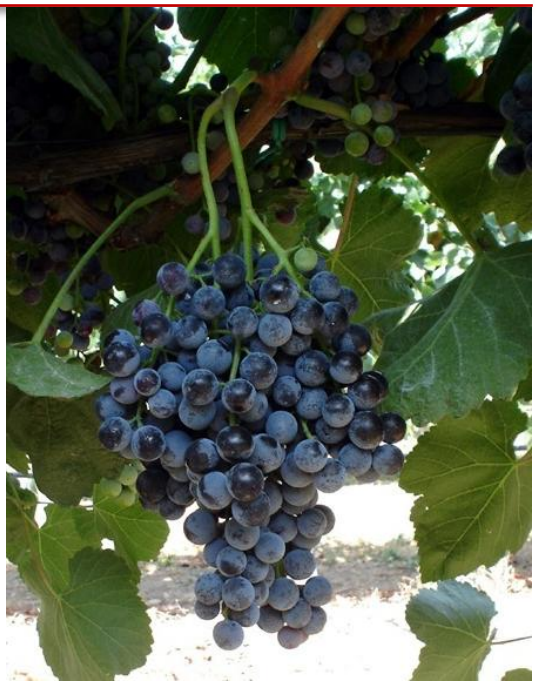
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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 buona
- ✓ Produzione buona

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



IL GRAPPOLO

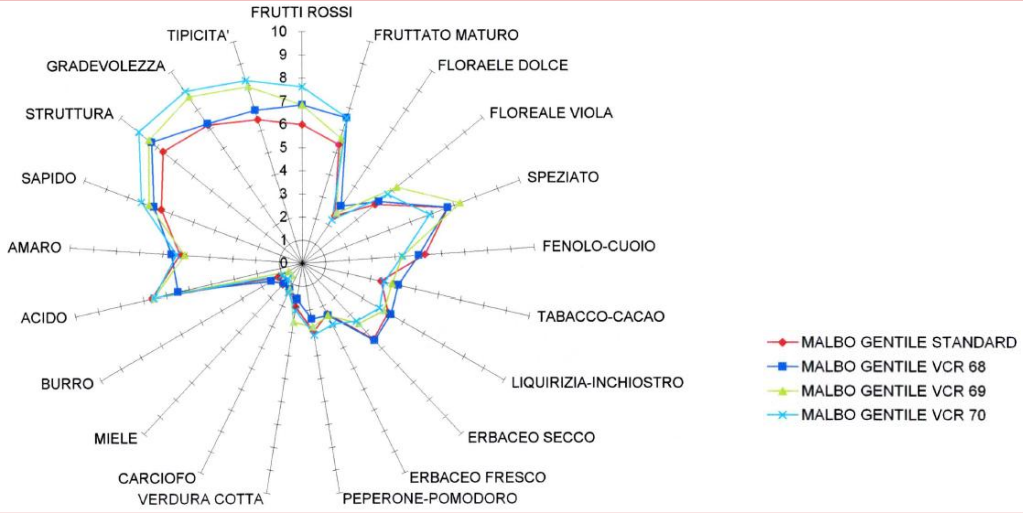
- Grappolo piccolo, cilindrico-piramidale, spargolo, con ali pronunciate
- Acino medio, sferoide, con buccia di colore nero-blu, uniforme

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,54
Produzione per ceppo (Kg)	4,15
Numero grappoli/ceppo	18,4
Peso medio grappolo (g)	225
Peso medio acino (g)	1,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	5,18

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	20,57
	pH	3,23
	Acidità totale (g/l)	7,50
	Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Malico (g/l)	2,61
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.463 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.411 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone produce un vino ricco di colore, particolarmente speziato e strutturato, adatto alla produzione di vini di medio invecchiamento. In uvaggio può essere un correttivo di colore e struttura.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006