

MALBO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 18:54. CREA/SNCV ©2011-2024.



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 70

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

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione buona -ottima

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Maggio |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre |



IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grande, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo, con ali pronunciate
- ✚ Acino grosso, sferoide, con buccia di colore nero-blu, uniforme

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,00 |
| Oidio | 1,50 |

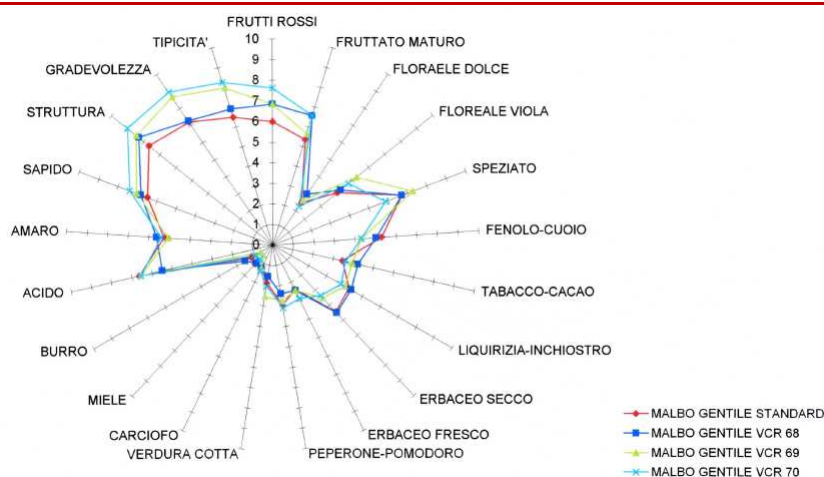
**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE**

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| Fertilità reale | 1,46 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 4,80 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 274 |
| Peso medio acino (g) | 1,89 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 980 |
| Indice di Ravaz | 4,90 |

**PARAMETRI
ENOCHIMICI**

| PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE | |
|-------------------------|--------------------------|----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 20,80 |
| | pH | 3,24 |
| | Acidità totale (g/l) | 7,10 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 5,89 (*) |
| | Ac. Malico (g/l) | 2,05 (*) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 1381 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 3501 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dà un vino ricco di colore e con un intenso profumo di frutti rossi, questo biotipo è particolarmente indicato per la produzione di vini novelli.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006