

# MALBO GENTILE N.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 22:24. 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)

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

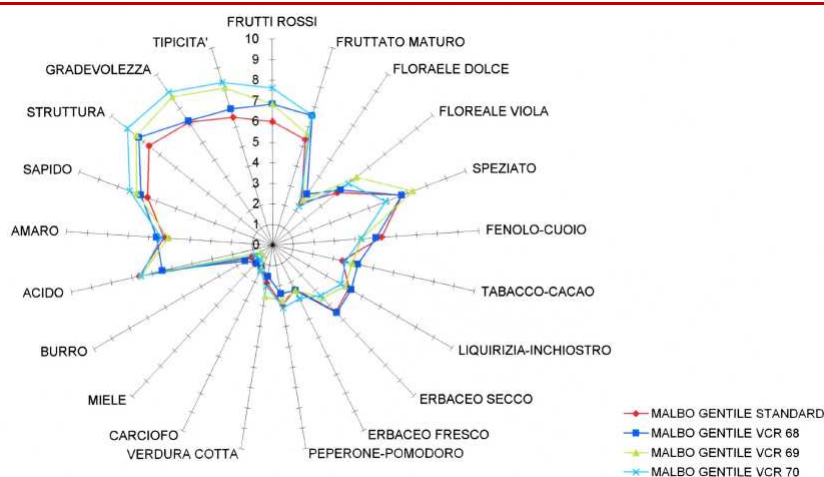
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE**

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