

**SCHEDA
INCOMPLETA**
IN ATTESA DI
ULTERIORI DATI NON
ANCORA TRASMESSI
DAL COSTITUTTORE !



Data ultimo aggiornamento: 30/06/2016

MALVASIA BIANCA LUNGA B.



Costitutore

Università degli Studi di Pisa – Istituto di Patologia Vegetale (oggi Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

Origine

Crespina (PI)

I-CENAI 2

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività costante
- ✓ Predilige sistemi di potatura lunga, adattandosi anche a quelli a potatura corta e mista

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, allungato, cilindrico, mediamente spargolo, con due ali
- ✿ Acino medio, di forma sferica, con buccia consistente, di colore giallo uniforme

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	-
Oidio	-

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	--	---------------------

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

<i>ANALISI SENSORIALE</i>

<i>DESCRIZIONE ORGANOLETTICA</i>

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicatamente aromatico, di media acidità e buona alcolicità; si presta agli uvaggi