

MALVASIA DI LIPARI B.



Costitutore

Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Fitosanitarie;
Istituto Regionale della Vite e del Vino (PA)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Isole Eolie

I-VM 4

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Milazzo (ME)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	II decade Maggio
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Alta
Oidio	Alta

IL GRAPPOLO

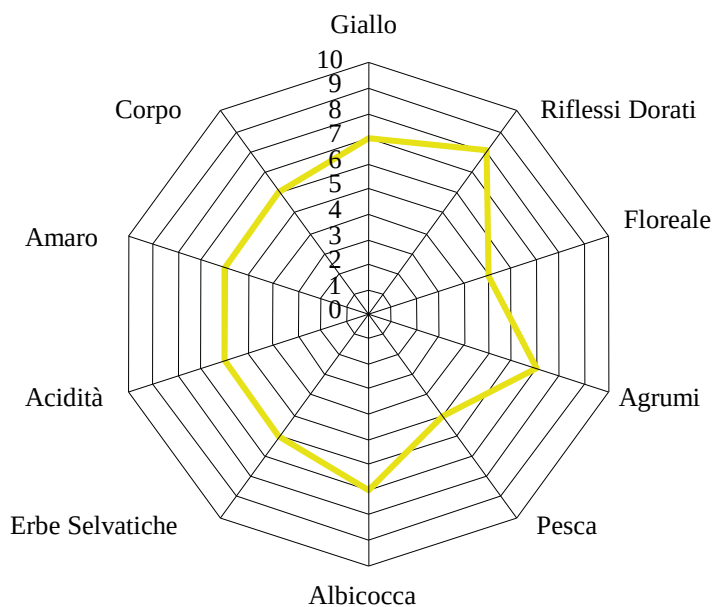
- ✿ Grappolo di forma cilindro-conica, lungo, spargolo
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoidale; buccia sottile, poco pruinosa, di colore giallo dorato alla maturazione



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	0,77
Produzione per ceppo (Kg)	1,9
Numero grappoli/ceppo	7
Peso medio grappolo (g)	271
Peso medio acino (g)	1,68
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.750
Indice di Ravaz	1,09

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,06
	pH	3,51
	Acidità totale (g/l)	6,0
	Ac. Tartarico (g/l)	5,20
	Ac. Malico (g/l)	2,67

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato, profumo intenso, floreale, sentori prevalenti di agrumi e frutta matura, buona acidità, sufficiente il corpo.