

MALVASIA ISTRIANA B.



Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Spessa di Cividale (UD)

I-ERSA FVG 122

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2002-2004

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni inferiori
- ✓ Potenziale produttivo medio-basso

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

IL GRAPPOLO

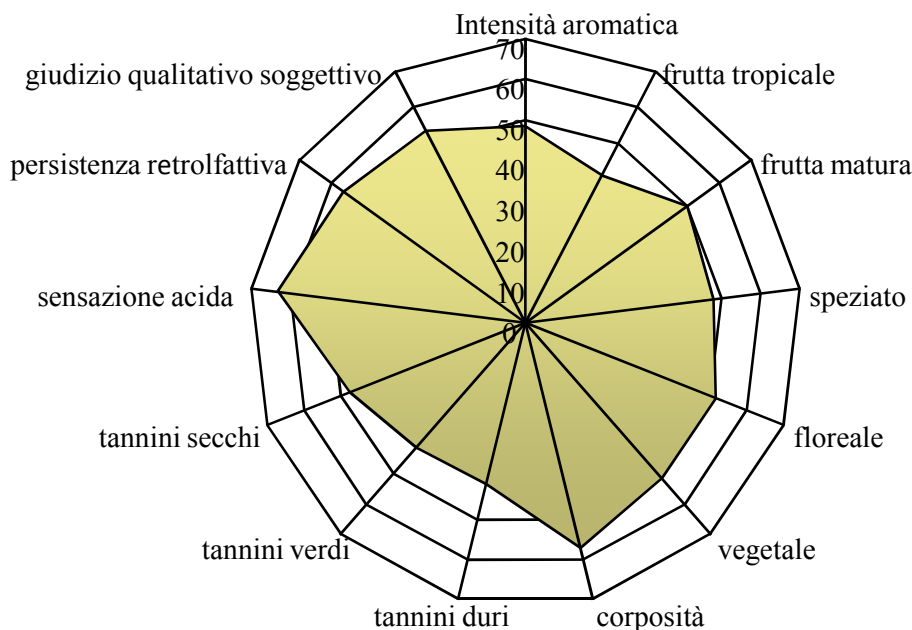
- ✚ Grappolo con presenza di un’ala più o meno pronunciata
- ✚ Acino medio, sferoidale, regolare, talvolta ovoidale, di colore giallo dorato con riflessi verdastri



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	5,42
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	3,04
Peso legno potatura (g/ceppo)	1180
Indice di Ravaz	4,59

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,11
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino di colore giallo, mediamente carico, presenta un corredo aromatico di buona complessità ed intensità in cui prevalgono le note di frutta matura (pera, mela renetta), floreale (viola) e speziato. È dotato di buona acidità e struttura che, nel complesso, lo rendono gradevole ed equilibrato.

Per queste sue caratteristiche il clone può essere consigliato per la produzione di vini da media evoluzione.