

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 123

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 leggermente inferiori
- ✓ **Acino** di dimensioni leggermente inferiori
- ✓ Potenziale produttivo medio

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

IL GRAPPOLO

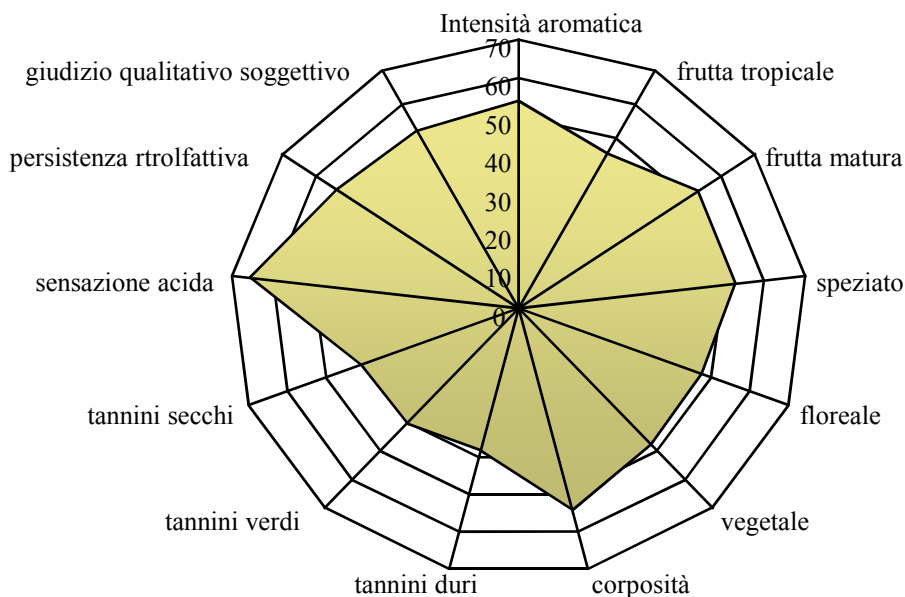
- ✚ Grappolo piuttosto spargolo con presenza di un'ala più o meno pronunciata
- ✚ Acino medio, sferoidale, regolare, talvolta ovoidale



<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	6,2
Numero grappoli/ceppo	21,6
Peso medio grappolo (g)	289
Peso medio acino (g)	3,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	1180
Indice di Ravaz	5,25

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,84
	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, con riflessi verdognoli, presenta una notevole complessità aromatica gestita prevalentemente da note di frutta matura (albicocca, mela), e spezie (pepe bianco) completate da sentori di mandorla, miele e torrone. Al gusto è caratterizzato da un'ottima corposità, sensazione acida ed equilibrio organolettico.

Per queste sue caratteristiche si consiglia per la produzione di un vino da media evoluzione molto elegante e complesso, specialmente a livello aromatico.