

# MALVASIA ISTRIANA B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 186 del 09/08/2013

## Origine

Farra d'Isonzo (GO)

I-VCR 22

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Rauscedo (PN)                        |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333                                 |
| Periodo di osservazione        | 2007-2009                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione soddisfacente e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Germogliamento | III decade Aprile  |
| Fioritura      | III decade Maggio  |
| Invaiaura      | III decade Luglio  |
| Maturazione    | I decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo medio, cilindrico, allungato, semicompatto, munito a volte di un'ala pronunciata, più spesso di due corte ali
- ✳ Acino medio-grosso, sferoide, con buccia di colore giallo dorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

|         |      |
|---------|------|
| Botrite | 0,83 |
| Oidio   | -    |

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

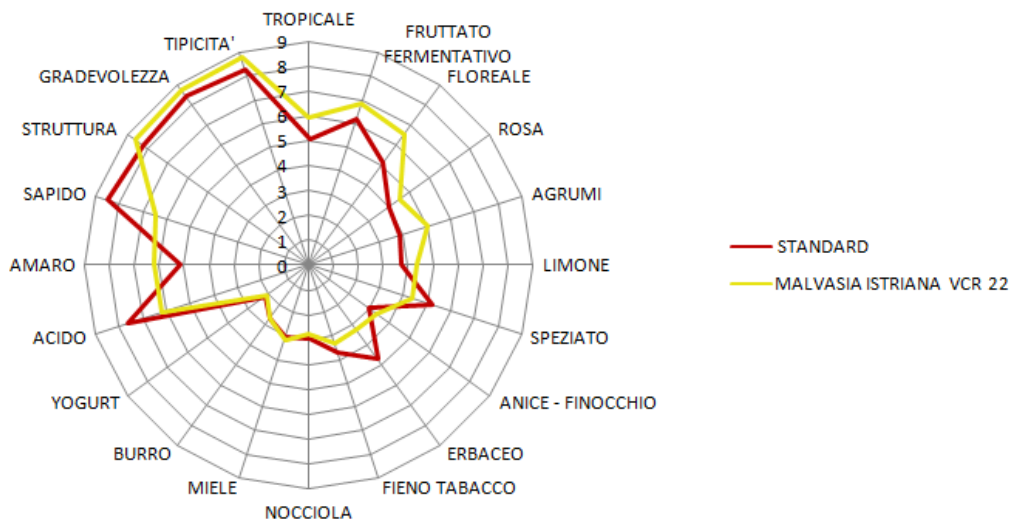
|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,65 |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 4,09 |
| Numero grappoli/ceppo         | 18,3 |
| Peso medio grappolo (g)       | 224  |
| Peso medio acino (g)          | 2,4  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 580  |
| Indice di Ravaz               | 4,10 |

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCHIMICI**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Zuccheri (Babo)      | 21,33 |
| pH                   | 3,10  |
| Acidità totale (g/l) | 7,97  |
| Ac. Tartarico (g/l)  | 6,33  |
| Ac. Malico (g/l)     | 3,76  |

MOSTO

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Da questo biotipo si ottengono vini dal profumo aromatico intenso ma delicato, con profilo molto ampio. In particolare si caratterizzano per le spiccate note floreali-fruttate; nel complesso risultano gradevoli e molto tipici.