

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 26

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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 leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione ottima

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo, munito spesso di due corte ali
- Acino medio-piccolo, sferoidale, a buccia consistente con riflessi dorati

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	-

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,84
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	20,3
Peso medio grappolo (g)	206
Peso medio acino (g)	2,14
Peso legno potatura (g/ceppo)	580
Indice di Ravaz	4,10

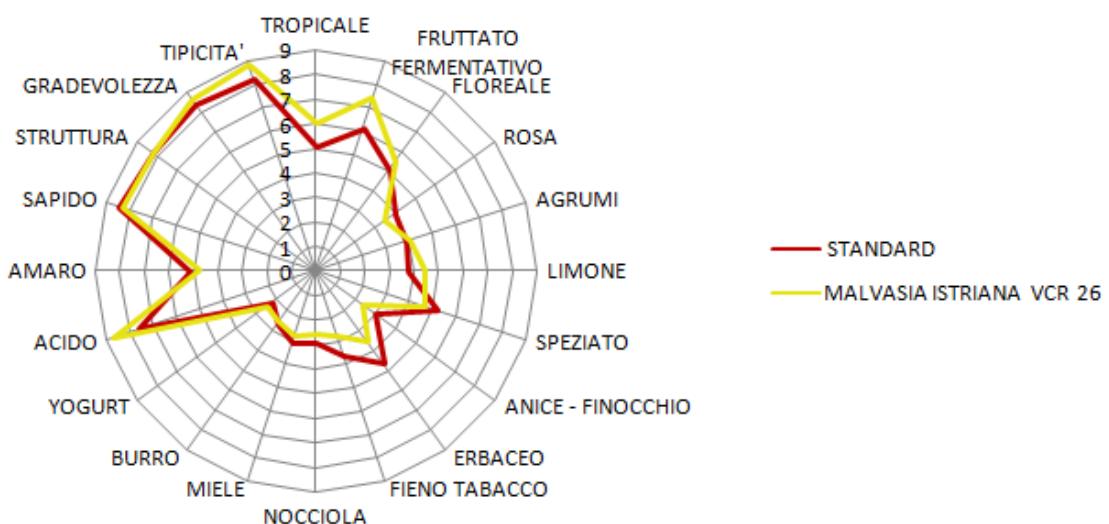
PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

Zuccheri (Babo)	21,87
pH	3,07
Acidità totale (g/l)	8,03
Ac. Tartarico (g/l)	6,07
Ac. Malico (g/l)	3,94

MOSTO

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da questo biotipo si ottengono vini con profumi floreali-fruttati e note agrumate che possono richiamare i vecchi biotipi di malvasia con sentori moscati. La spiccata freschezza e la particolare eleganza, abbinate all'ottima struttura, li rendono particolarmente adatti ad un leggero invecchiamento, anche in botti di legno o barrique.