

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 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 leggermente inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione ottima

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	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, sferoide, a buccia consistente con riflessi dorati



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,67
Oidio	-

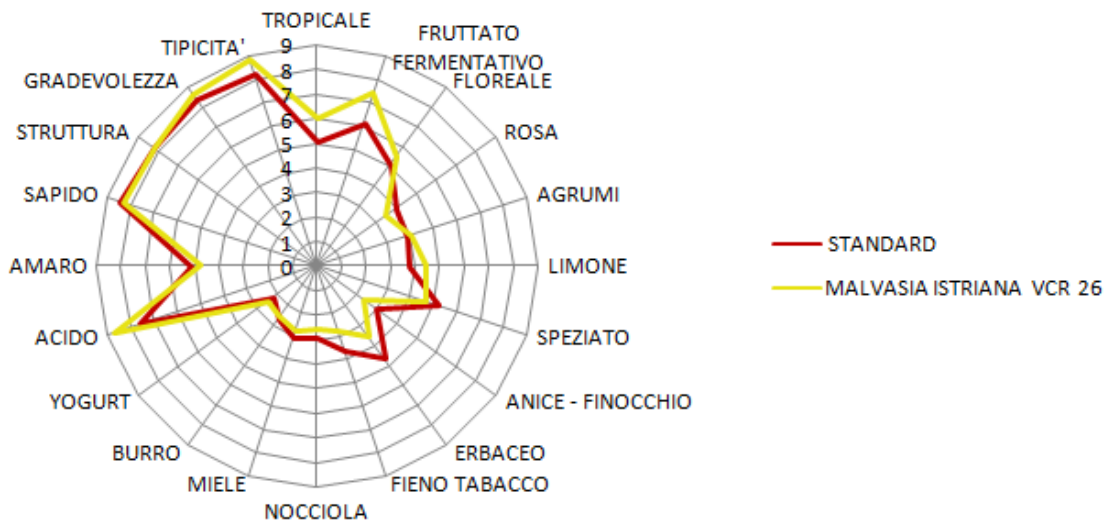
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

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

MOSTO	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

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.