

# VARIETÀ MALVASIA BIANCA LUNGA B.



## Costitutore

Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”: sez. Coltivazioni Arboree; sez. Patologia Vegetale, Università di Pisa

Dip. di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 136 del 24/05/1976

## Origine

Crespina (Pi)

I- Cenaia 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Fond.ne Gaslini Peccioli (Pi)
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3.300
Periodo di osservazione	1968 - 1974

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio - grosso, molto lungo, cilindrico - conico, alato, spargolo

**Acino:** grandezza media, sferoidale, stretto e corto, buccia media spessa

**Vigoria:** medio alta

**Fertilità:** medio bassa, predilige potature lunghe adattandosi anche a quelle corte

**Produttività:** buona e costante



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	3° decade di aprile
Fioritura	4° decade di maggio
Invaiatura	2° decade di agosto
Maturazione	1° decade di ottobre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Sensibile

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1.41
Produzione per ceppo (Kg)	8.86
Numero grappoli/ceppo	15
Peso medio grappolo (g)	591
Peso medio acino (g)	2.34
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.480
Indice di Ravaz	5.99

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20.4
	pH	3.59
	Acidità totale (g/l)	5.32
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumo delicatamente floreale ed aromatico, di media acidità, di buona alcolicità. Contribuisce positivamente agli uvaggi.