

VARIETÀ MALVASIA BIANCA LUNGA B.



Costitutore

Istituto di Colture Arboree – Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Istituto di Industrie Agrarie – Univ. degli Studi di Firenze (oggi Dipartimento di Biotecnologie Agrarie); Ist. Patologia vegetale - Università di Pisa (oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. DM 24.10.1978

Origine TOSCANA

I-MBD-F7-A2-11

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Doppio capovolto
Forma di allevamento	
Densità di impianto (ceppi/ha)	
Periodo di osservazione	

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

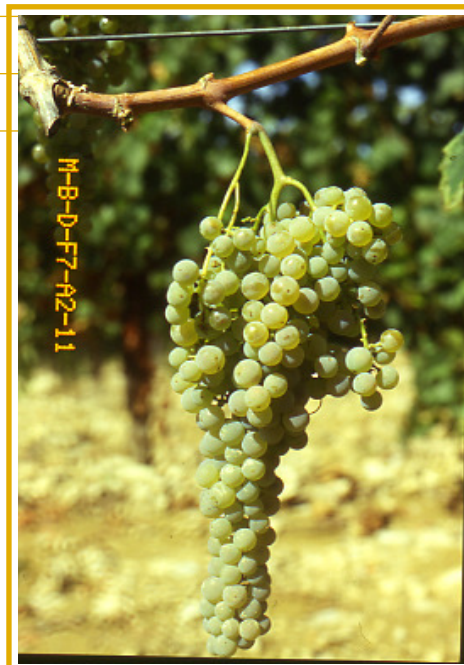
Grappolo: medio, molto allungato, tendente al compatto, talora con due punte

Acino: medio-piccolo, sferoide, regolare, con buccia di media consistenza e pruinosa di colore giallo-verdastro, rosato nella parte esposta al sole

Vigoria: media

Fertilità:

Produttività: elevata



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III° decade di aprile
Fioritura	I° decade di giugno
Invaiaura	III° decade agosto
Maturazione	III° decade di settembre – I° decade di ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Normale
Oidio	normale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	12,7
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	302
Peso medio acino (g)	1,9
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	23
	pH	
	Acidità totale (g/l)	6,2
	Ac. Tartarico (g/l)	
	Ac. Malico (g/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone ***MBD-F7-A2-11*** è di colore giallo paglierino, alcolicità media, acidità media, leggermente profumato, gradevole.