VARIETÀ MALVASIA BIANCA LUNGA B.

Costitutore
- Università degli Studi di Bari
- Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo – Abruzzo.
(Ref. M. Odoardi – A.Iezzi)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 19 del 24 gennaio 2003.

Origine
Abruzzo, comune di Corropoli (TE)

I-UBA-RA MV 9

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione (vigneti di confronto)	Agro di Casacanditella (CH) - Agro di Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	1998 - 2003 e successivi

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - grosso, cilindro-conico, alato, lungo, più spargolo della media della popolazione, peduncolo medio.

Acino: piccolo, rotondo, di colore verde-giallo.

Vigoria: media.

Fertilità: lievemente inferiore alla media.

Produttività: media, inferiore allo standard.

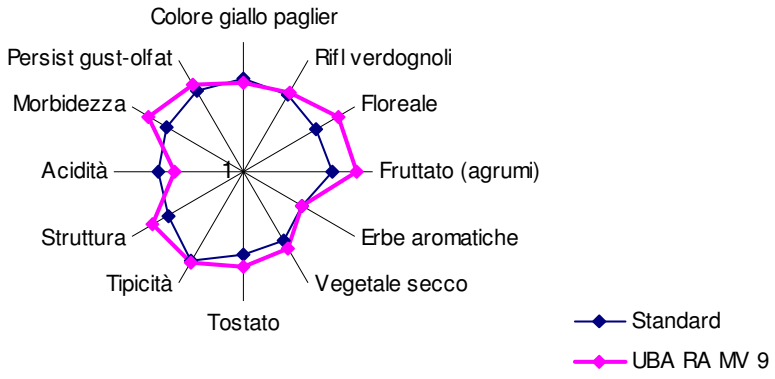
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	**12/04 Media**
Fioritura	**05/06 Media**
Invaiatura	**18/08 Media**
Maturazione	**20/09 Media**

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	**1% Molto bassa**
Oidio	**5% Bassa**

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale:	**1,08**
Produzione per ceppo (Kg):	**4,02**
Numero grappoli/ceppo:	**17,77**
Peso medio grappolo (g):	**226**
Peso medio acino (g):	**1,69**
Peso legno potatura (g/ceppo):	**987**
Indice di Ravaz:	**4,1**

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	**22,10**
	pH	**3,32**
	Acidità totale (g/l)	**6,00**
	Ac. Tartarico (g/l)	**5,13**
	Ac. Malico (g/l)	**1,06**

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Con il vigneto gestito per realizzare una produttività moderata, le caratteristiche enologiche del clone ***UBA-RA MV 9*** sono risultate piuttosto buone, generalmente migliori di quelle dello standard di confronto, dal quale differiscono per un maggiore tasso alcolico e minore acidità. I vini sono di colore giallo paglierino, caratterizzati da discreto estratto e da buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati (agrumi) e di vegetale secco, con note speziate e di tostato. Al palato i vini si presentano mediamente strutturati, mediamente acidi, tipici e persistenti.