

# MALVASIA ISTRIANA B.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura;  
Veneto Agricoltura

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

I - 2007 ISV - VA  
101

### *CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO*

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	2002-2006

### *CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE*

✓ Grappolo

✓ Acino

✓ Vigoria

✓ Fertilità

✓ Produttività

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	III decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

### *IL GRAPPOLO*

🍇 Grappolo

🍇 Acino

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,02
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	255,00
Peso medio acino (g)	2,39
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,1
	pH	3,38
	Acidità totale (g/l)	6,1
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Il vino che si ottiene da questo clone è abbastanza alcolico; dal punto di vista olfattivo si nota una predominanza dei sentori floreali e di frutta matura; in bocca si evidenzia un buon equilibrio, una buona struttura, giusta acidità ed una nota di speziato.