

# MALVASIA ISTRIANA B.



## Costitutore

ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Cormons (GO)

I-ERSA FVG 121

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianico” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	1999-2001

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensioni decisamente inferiori
- ✓ Potenziale produttivo basso

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

## IL GRAPPOLO

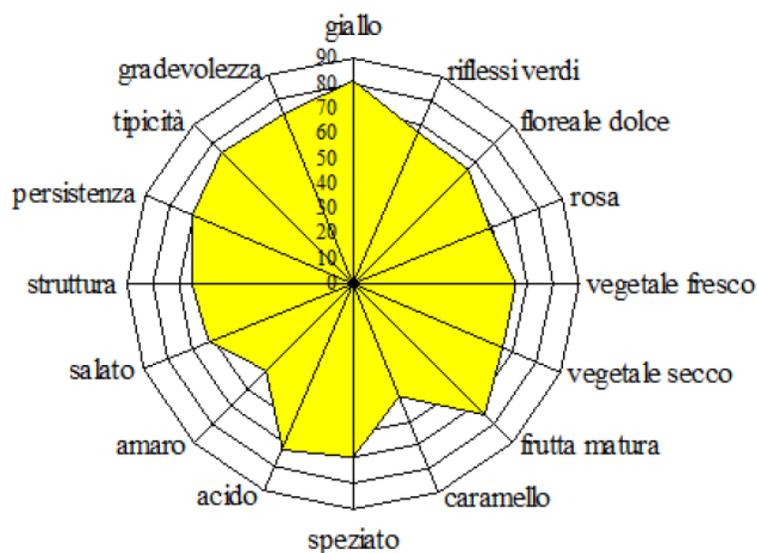
- ✎ Grappolo cilindrico, spesso privo di ali



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,31
Produzione per ceppo (Kg)	4,62
Numero grappoli/ceppo	20,3
Peso medio grappolo (g)	228
Peso medio acino (g)	3,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	908
Indice di Ravaz	518

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,80
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	7,8
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

### **ANALISI SENSORIALE**



### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo intenso, dorato con sfumature verdognole; di grande complessità ed intensità aromatica, gestita con buon equilibrio dalle note di floreale dolce, fruttato maturo, rosa, vegetale secco e fresco, tendenzialmente speziato.

Al palato il vino si presenta di grande struttura e persistenza, sapido, di buona acidità e, nel complesso, di notevole tipicità e gradevolezza.

Queste caratteristiche lo consigliano come clone miglioratore per diverse tipologie enologiche, compresa la possibilità di produrre vini in evoluzione.