

# VARIETÀ MALVASIA NERA DI LECCE N.



## Costitutore

Dip. Ortoflorofruitticoltura– Univ. Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A); Dip. di Biotecnologie Agrarie– Univ. degli Studi di Firenze; Dip. di Coltiv. e Difesa delle Specie Legnose - Sez. di Patologia Veg. - Università di Pisa

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. 273 del 22/11/1994

**Origine** TOSCANA

I-U.S. FI-PI-1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Felice (SI)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.222
Periodo di osservazione	

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio, allungato piramidale, alato, tendente al compatto

**Acino:** medio, sferoide, con buccia consistente e molto pruinosa di colore nero-violetto

**Vigoria:** buona

**Fertilità:**

**Produttività:** media



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I°-II° decade aprile
Fioritura	I° decade giugno
Invaiatura	I° decade agosto
Maturazione	II°-III° decade settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Botrite	Normale
Oidio	Normale

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
--	---------------------

Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,7</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>237</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,6</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
---------------------------------------	---------------------

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21</b>
	pH	<b>3,2</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>8,6</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	<b>360</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.040</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino carico, alcolico, di acidità medio - bassa, di profumo caratteristico, di corpo.