

# 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-7

## 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, piramidale, spargolo, con peduncolo visibile e semilegnoso

**Acino:** medio, sferoide, con ombelico persistente, con buccia pruinosa di colore nero-violetto

**Vigoria:** buona

**Fertilità:**

**Produttività:** media e costante



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

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

|         |                |
|---------|----------------|
| Botrite | <b>Normale</b> |
| Oidio   | <b>Normale</b> |

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

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Fertilità reale               |            |
| Produzione per ceppo (Kg)     | <b>4,2</b> |
| Numero grappoli/ceppo         |            |
| Peso medio grappolo (g)       | <b>164</b> |
| Peso medio acino (g)          | <b>1,5</b> |
| Peso legno potatura (g/ceppo) |            |
| Indice di Ravaz               |            |

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

|                             |                         |            |
|-----------------------------|-------------------------|------------|
| <b>VINO</b><br><b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)       | <b>23</b>  |
|                             | pH                      | <b>3,3</b> |
|                             | Acidità totale (g/l)    | <b>8,1</b> |
|                             | Ac. Tartarico (g/l)     |            |
|                             | Ac. Malico (g/l)        |            |
|                             | Antociani totali (mg/l) | <b>310</b> |
| Polifenoli totali (mg/l)    | <b>1.600</b>            |            |

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il vino che si ottiene dal clone *U.S. FI-PI 7* è di colore rosso rubino intenso, alcolicità elevata, di media acidità, profumo molto accentuato e caratteristico.