

# Malvasia Nera di Lecce

I-MN-N-6

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

Istituto di Coltivazioni Arboree  
Università Studi di Firenze (oggi Di.P.S.A)  
Istituto di Industrie Agrarie Università degli Studi  
di Firenze (oggi Di. di Biotecnologie Agrarie)  
Ist. Patologia vegetale Università di Pisa  
(oggi Sez. di Patologia Veg. Dip. di Coltiv.  
e Difesa delle Specie Legnose)

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che si ottiene dal clone MN-N-6 è di colore rosso rubino molto intenso, alcolicità media, acidità medio-bassa, profumo caratteristico ed intenso talora fruttato, di estratto elevato, di gusto pieno; adatto a produrre vini a medio invecchiamento.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, allungato piramidale, quasi sempre con due ali, mediamente spargolo, peduncolo ben visibile, erbaceo e semilegnoso
<b>Produttività</b>	buona e costante
<b>Vigoria</b>	buona
<b>Acino</b>	medio, discoide, con ombelico persistente, con buccia sottile di colore nero uniforme

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	normale
<b>Oidio</b>	normale

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	1° decade aprile
<b>Fioritura</b>	1° decade giugno
<b>Invaiatura</b>	1° decade agosto
<b>Maturazione</b>	3° decade settembre

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	-
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	8,33
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	-
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	248
<b>Peso medio acino (g)</b>	2,4
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	-
<b>Indice di Ravaz</b>	-

# Malvasia Nera di Lecce

I-U.S. FI-PI-1

## IMMAGINE GRAPPOLO



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	normale
<b>Oidio</b>	normale

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	1°/2° decade aprile
<b>Fioritura</b>	1° decade giugno
<b>Invaiaura</b>	1° decade agosto
<b>Maturazione</b>	2°/3° decade settembre

## COSTITUTORE

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

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

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

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, allungato piramidale, alato, tendente al compatto
<b>Produttività</b>	media
<b>Vigoria</b>	buona
<b>Acino</b>	medio, sferoide, con buccia consistente e molto pruinosa di colore nero violetto

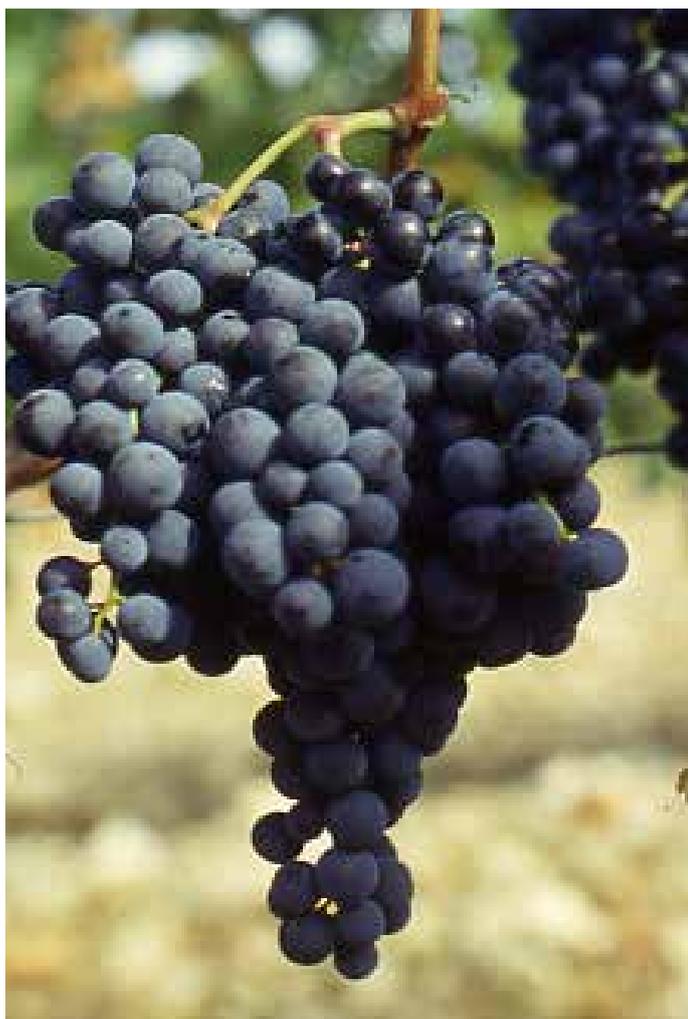
## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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

# Malvasia Nera di Lecce

I-U.S FI-PI-4 Np

## IMMAGINE GRAPPOLO



## COSTITUTORE

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

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso rubino intenso, alcolicità elevata, acidità variabile, profumo caratteristico talora fruttato, gusto tannico; adatto a produrre vini a lungo invecchiamento.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, allungato, di media compattezza, peduncolo ben visibile
<b>Produttività</b>	elevata
<b>Vigoria</b>	buona
<b>Acino</b>	medio, sferoide regolare, con buccia pruinosa di colore nero violetto

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	normale
<b>Oidio</b>	normale

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	1° decade aprile
<b>Fioritura</b>	1° decade giugno
<b>Invaiaura</b>	1° decade agosto
<b>Maturazione</b>	3° decade settembre

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

<b>Fertilità reale</b>	-
<b>Produzione per ceppo (kg)</b>	3,1
<b>Numero grappoli/ceppo</b>	-
<b>Peso medio grappolo (g)</b>	160
<b>Peso medio acino (g)</b>	1,6
<b>Peso legno potatura (kg/ceppo)</b>	-
<b>Indice di Ravaz</b>	-

# Malvasia Nera di Lecce

I-U.S FI-PI-7

## IMMAGINE GRAPPOLO



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

<b>Botrite</b>	normale
<b>Oidio</b>	normale

## FASE FENOLOGICA

<b>Germogliamento</b>	1° decade aprile
<b>Fioritura</b>	1° decade giugno
<b>Invaiaura</b>	1° decade agosto
<b>Maturazione</b>	2°/3° decade settembre

## COSTITUTORE

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

## 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.

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>Grappolo</b>	medio, piramidale, spargolo, con peduncolo visibile e semilegnoso
<b>Produttività</b>	media e costante
<b>Vigoria</b>	buona
<b>Acino</b>	medio, sferoide, con ombelico persistente, con buccia pruinosa di colore nero violetto

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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