



Malbec n.

Origine

Vitigno originario della Francia dove viene chiamato Côt; è giunto in Italia nella seconda metà del '700. Attualmente è coltivato in alcune zone del Nord-Est, della Sardegna e della Puglia.

Caratteristiche ampelografiche

Portamento: semieretto.

Apice del germoglio: verde-biancastro, fortemente tomentoso.

Foglia: grande, intera o trilobata, seno peziolare aperto a U o V, lembo ripiegato a gronda, pagina inferiore con leggera o media tomentosità.

Grappolo: medio (200-300 g), piramidale, alato, mediamente compatto.

Acino: medio-grosso, sferico, con buccia consistente.

Caratteristiche fenologiche e produttive

Germoglia precocemente e matura in epoca medio-precocce. La vigoria è media e la produttività può essere elevata, ma è piuttosto incostante. La fertilità delle gemme è buona (2-3) anche di quelle basali.

È abbastanza sensibile alle gelate tardive, all'oidio, botrite e marciume acido; molto sensibile alla peronospora.

Selezione clonale

Alcune selezioni francesi sono adatte ai nostri ambienti.



Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
ISV-R6	1	D.M. in corso	M	M-A	B, M	P
46	ENTAV	1971	M	M-A	M-B	-
594	ENTAV	1978	M	M	B-M	-
595	ENTAV	1978	M	M-A	M	-

* vedasi elenco costitutori a pag. 12

Legenda: **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto

Utilizzazione: Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti

Sensibilità alla Botrite: Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile