



# Malbo Gentile

## Origine e cenni storici

Vitigno dalle origini storiche sconosciute. La storia avventurosa della sua origine narra di viaggi oltreoceano e di un navigatore genovese, a cui dobbiamo la scelta mirabile di aver identificato, nel Reggiano, l'ambiente ideale per tale varietà. L'assonanza con *Malbeck* è valsa a chiarire, grazie agli studi di Cosmo (1940), Golet e Morton (1979), le sostanziali differenze tra le due varietà.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Amabile di Genova, Malbo, Turbino.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivato principalmente nelle province di Modena e Reggio Emilia. È presente nella DOC "Colli di Scandiano e di Canossa". Si sta diffondendo anche sulle colline della Romagna.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* espanso, a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-biancastro.

*Foglia adulta* di medie dimensioni, pentagonale, trilobata o più raramente intera. Seno peziolare aperto a V, con bordi paralleli o leggermente sovrapposti, seni laterali superiori a V aperto o a volte a V stretto. Lembo leggermente contorto.

*Grappolo* di dimensioni elevate, piramidale, allungato, provvisto di una o due ali, spargolo.

*Acino* medio, sferoidale. Buccia pruinosa, di colore blu-nero. Sapore con un lieve aroma caratteristico.

### Fenologia

Germogliamento: precoce

Fioritura: media

Invaiaatura: media

Maturazione: media

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici			

	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Il terreno può anche essere non particolarmente fertile perché questo vitigno non presenta particolari esigenze a riguardo. Sopporta bene ambienti ventosi e siccitosi. La produzione è buona e abbondante. Sylvoz, cordone speronato o libero sono i sistemi di allevamento più diffusi; va bene la potatura corta ma normalmente viene adottata quella medio lunga.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Tollerante alla botrite, sensibile a peronospora ed oidio; tollera mediamente le gelate primaverili.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
16,5-18	3,2-3,3	6,5-8,0			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vitigno utilizzato esclusivamente per la vinificazione: in purezza per la produzione di vini novelli, passiti o da destinarsi ad un leggero invecchiamento, ma anche in mescolanza con altre varietà.

Si ottiene un vino pieno e di morbida struttura, da cui si possono ottenere vini dolci o amabili dall'anima frizzante, o vini strutturati e fermi dal maggiore affinamento, impreziositi anche da un leggero appassimento delle uve.