



Malvasia bianca lunga

Origine e cenni storici

Giunto probabilmente dal Mediterraneo nel periodo medioevale, questo vitigno viene da secoli coltivato nella zona del Chianti. Citato dal Trinci (1726) per le proprie qualità, in passato veniva coltivato insieme a *Trebbiano toscano*, *Sangiovese* e *Canaiole* per la produzione del *Chianti* rispettando la formula del barone Bettino Ricasoli. Dalla Toscana si è in seguito diffuso in diverse regioni italiane.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Malvasia del Chianti, *Malvasia Toscana*, *Malvasia verace*, *Malvagia*, *Zante bianca*, *Malvasia bianca di Bari*, *Malvasia pugliese bianca*, *Malvasia trevigiana*, *Malvasia cannalunga di Novoli*, *Malvasia lunga*, *-di Brolio* o *Sgranarella* o *Silosder de Zara*, *-di San Nicandro*, *-di Arezzo*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La *Malvasia bianca lunga* è diffusa in diverse regioni, ovvero Toscana, Lazio, Puglia, Marche, Umbria e Veneto. Entra a far parte delle denominazioni *Chianti*, *Colli Lucchesi*, *Bianco dell'Empolese*, *Orvieto*, *San Gimignano*, *Verdicchio*, *Valdadige*, *Bianco di Custoza*, *Garda orientale*. Viene inoltre utilizzata per l'ottenimento del *Vin Santo*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio semi-espanso o espanso, lanuginoso, biancastro con orli carminati.

Foglia adulta medio grande o grande, pentagonale, quinquelobata (talvolta eptalobata). Seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti. Lembo leggermente a gronda, con superficie liscia ma bollosa, leggermente ondulata. Lobi molto marcati, piegati leggermente a gronda. Pagina superiore glabra, pagina inferiore fortemente aracnoidea o lanuginosa.

Grappolo grande, allungato-piramidale, in genere con due ali, di aspetto compatto.

Acino medio o piccolo, sferoidale. Buccia pruinosa di colore verdognolo paglierino dorato, abbastanza resistente, ma meno del *Trebbiano*; polpa succosa, di sapore neutro o particolare, gradevole e caratteristico.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media

Invaiaura: medio-tardiva Maturazione: medio-tardiva, tardiva

Attitudini agronomiche

| | eretto | semi-eretto | prostrato |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------|-----------|
| Portamento della vegetazione | | | X |
| Aspetti fisiologici | Sensibile agli squilibri nutrizionale | | |

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

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni di tipo collinare, non eccessivamente freschi e clima temperato-caldo. Risultano idonee forme di allevamento espanse con potatura lunga. Presenta produzione abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta elevata sensibilità nei confronti delle principali crittogame, una buona resistenza ai freddi invernali.

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 |
|-----------------------------|---------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 17-19,5 | 3,0-3,3 | 6,5-8,5 | | | |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino, leggermente aromatici, sapidi con buon tenore acido, mediamente alcolici. Vengono utilizzate anche per la produzione del *Vin Santo*.

Il suo vino, unito a quello di *Trebbiano toscano*, conferisce profumi e corpo.