



Malvasia del Lazio

Origine e cenni storici

Anche questo vitigno fa parte del gruppo delle *Malvasie*. L'Acerbi (1825), citando alcune viti coltivate nella zona romana ricorda una *Malvasia*, allo stesso modo il Mengaroni (1888) ricorda una *Malvasia* corrispondente a quella del Lazio coltivata nella zona di Marino. Il fatto che la coltivazione di questo vitigno sia limitata ad un ristretto areale del Lazio fa pensare che sia stato importato dalle isole greche ad opera di mercanti genovesi.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Malvasia nostrale, Malvasia gentile, Malvasia puntinata, Malvasia col puntino, Frascati.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivata prevalentemente nel Lazio, fa parte degli uvaggi di alcune DOC rilevanti come *Castelli Romani, Cerveteri, Colli Albani*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, setoloso, di colore verde pallido.

Foglia adulta media-grande, orbicolare, trilobata o più raramente quinquelobata. Lembo liscio, piegato a gronda, lobi piani. Pagina superiore ed inferiore glabre.

Grappolo grande, conico, ma più spesso alato e piramidale, spargolo o semi-spargolo.

Acino medio, sferoidale. Buccia mediamente pruinosa, consistente, di colore giallastro con punteggiature e macchie marroni. Polpa a sapore semplice.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: tardiva
Invaiaura: media Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Può dare acinellatura e/o colatura		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno di buona plasticità, preferisce terreni profondi e freschi, in cui può conservare freschezza e aromaticità. In terreni eccessivamente caldi e asciutti perde queste caratteristiche, per esso fondamentali, dando un vino neutro, semplice e poco interessante.

Preferisce potature lunghe e forme espanse, anche se sta dando buoni risultati a fittezze più elevate, con sistemi a tralcio rinnovabile.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Generalmente sensibile alle malattie crittogamiche in particolar modo a peronospora ed oidio. Soggetta a acinellatura e leggera colatura. In condizioni di pianura teme il marciume acido.

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
18-20	3,0-3,3	6,0-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Normalmente non viene vinificata da sola, ma insieme all'uva di altre varietà (*Trebbiani* e *Malvasie*) apportando profumo, sapore, corpo e finezza. In purezza si ottiene un vino semplice, fresco, poco strutturato, con spiccate note di frutto bianco, dopo la fermentazione. Con la maturazione diventa un vino neutro.