

# MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:38. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

- Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS
- Vivaio Enotria s.s.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Castelvevone (BN)

I-AMPELOS  
TEA 26

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Guardia Sanframondi (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	2564
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Leggermente tardiva
- ✓ Produttività inferiore

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

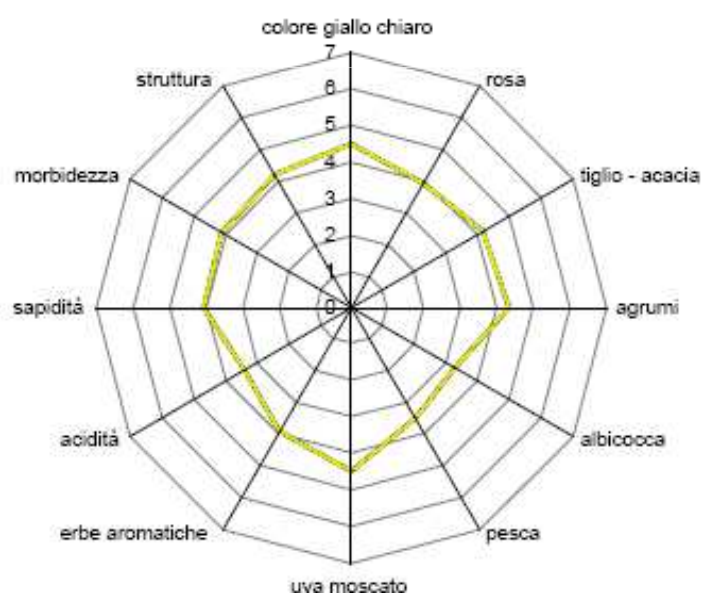
- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico con più di due ali, spargolo
- 🍇 Acino medio, con buccia consistente



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,32
Produzione per ceppo (Kg)	4,45
Peso medio grappolo (g)	508,8
Peso medio acino (g)	2,2

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	20,8
	pH	3,41
	Acidità totale (g/l)	5,32
	Ac. Tartarico (g/l)	5,68
	Ac. Malico (g/l)	1,22
<b>VINO</b>	Polifenoli totali (mg/l)	220

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo di media intensità. Profilo olfattivo non troppo intenso ma fine ed armonico, tipico con note floreali e fruttate dolci e delicate e note fresche di agrumi ed erbe aromatiche. Al gusto presenta un'acidità contenuta, leggermente amarognolo, buona struttura, morbido, equilibrato e persistente.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005