

# MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:20. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

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

## IL GRAPPOLO

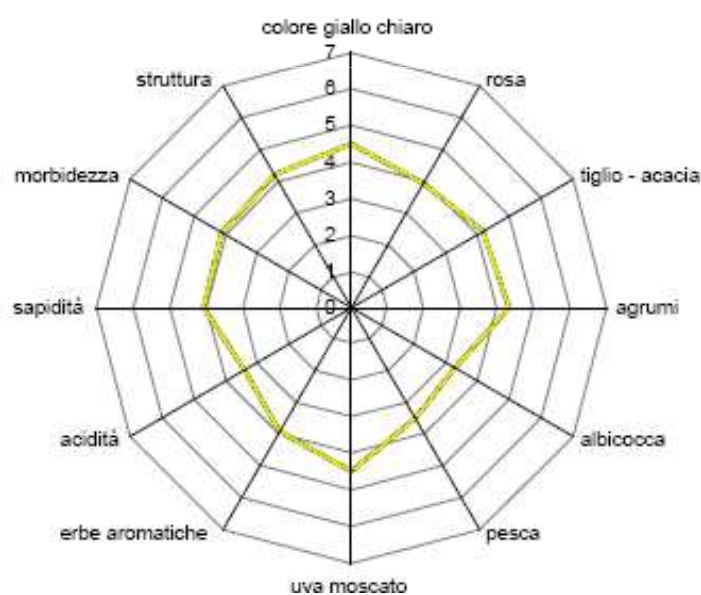
- 🍇 Grappolo medio-grande, cilindrico con più di due ali, spargolo
- 🍇 Acino medio, con buccia consistente



| <b>CARATTERISTICHE<br/>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<br/>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