MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-AMPELOS TEA 26



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
Castelvenere (BN)

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



FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

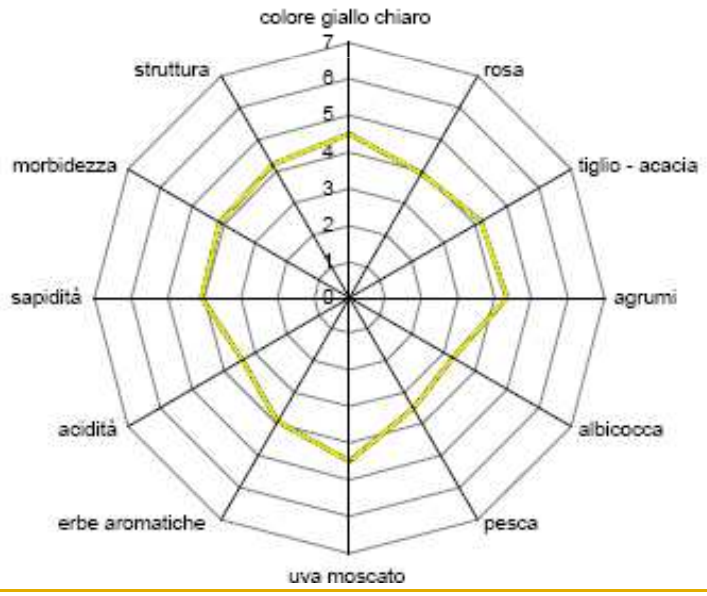
IL GRAPPOLO

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

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

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	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
VINO	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 fiorali 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