MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

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

I-AMPELOS TEA 27



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
San Lorenzo Maggiore (BN)

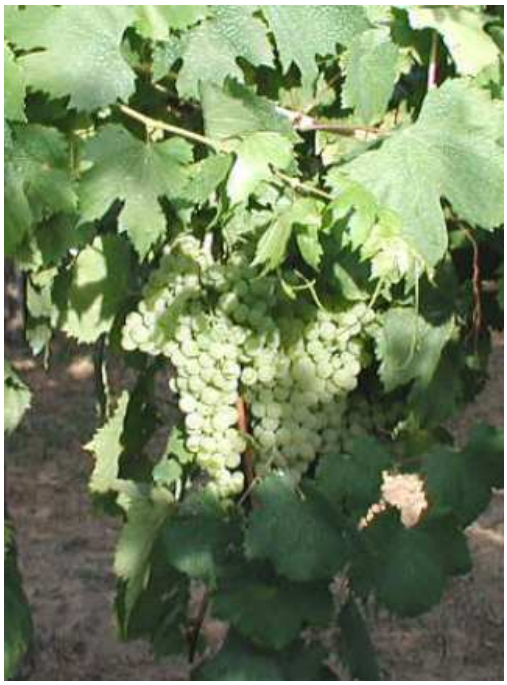
Campo di omologazione e confronto

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

- ✓ **Grappolo** piccolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Leggermente precoce
- ✓ Produzioni inferiori

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



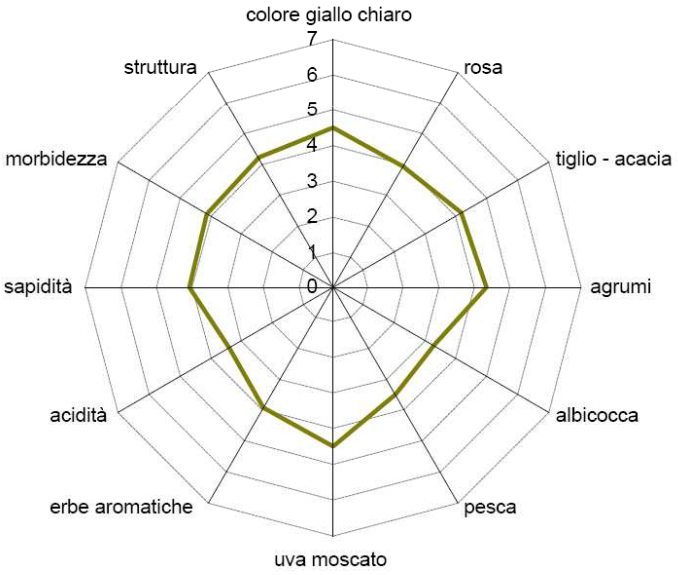
Il Grappolo

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

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Peso medio grappolo (g)	471,2
Peso medio acino (g)	2,5

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,34
	Ac. Tartarico (g/l)	5,68
	Ac. Malico (g/l)	1,23
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	218

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di media intensità. Profilo olfattivo non intensissimo ma considerato fine ed armonico, con note fiorali e fruttate dolci e delicate e note fresche di agrumi ed erbe aromatiche. Al gusto risulta leggermente amarognolo, di buona struttura, morbido, equilibrato e persistente.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005