

MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 06:04. 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

San Lorenzo Maggiore (BN)

I-AMPELOS

TEA 27

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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

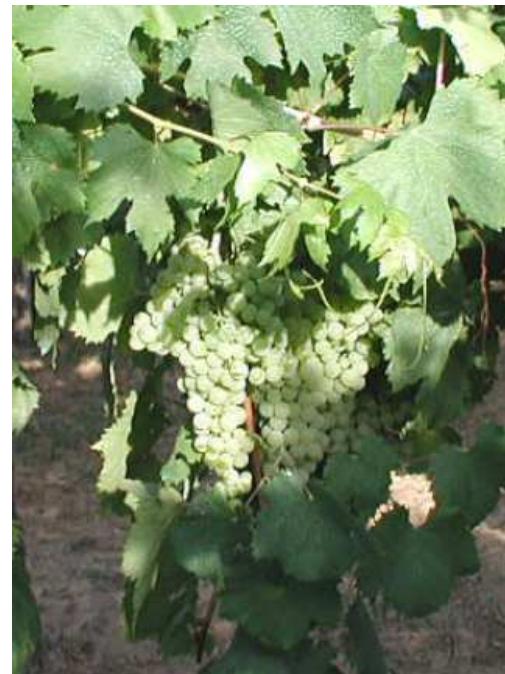
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

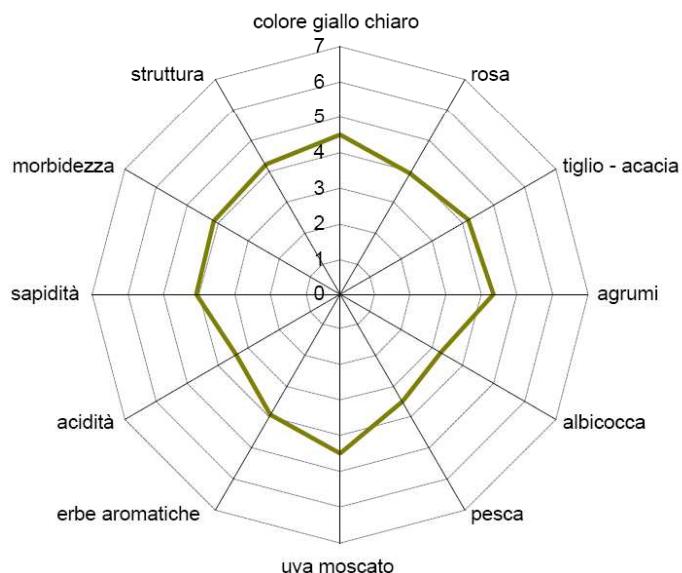
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Peso medio grappolo (g)	471,2
Peso medio acino (g)	2,5

PARAMETRI ENOCHIMICI

CLONE (*)

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,43
VINO	Acidità totale (g/l)	5,34
	Ac. Tartarico (g/l)	5,68
VINO	Ac. Malico (g/l)	1,23
	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