

# MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.

Documento aggiornato al: 14/06/2026, 01:34. 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

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

## IL GRAPPOLO

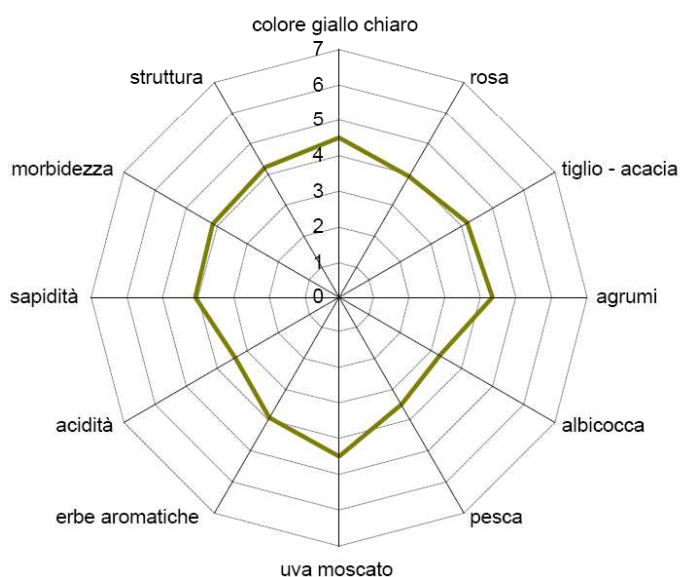
- ✚ Grappolo medio-grande, cilindrico, con più di due ali, spargolo
- ✚ Acino medio, con buccia consistente



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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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 floreali 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