MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 17/11/2026, 05:41. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine
Val d'Arca (PC)

I-PC MACA 62

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

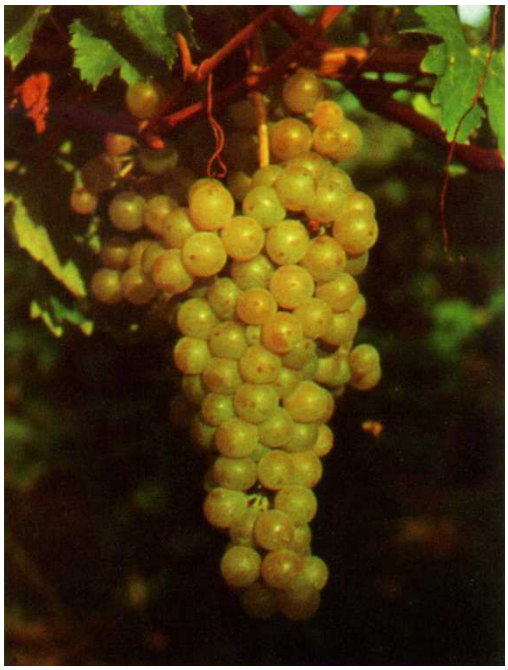
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona vigoria
- ✓ Fertilità e produttività buona
- ✓ Sensibile a peronospora, tollerante all'oidio, mediamente suscettibile alla botrite
- ✓ Va soggetto a cascola degli acini a maturazione avanzata

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, allungato, spargolo, piramidale, alato
- Acino medio, sferoide, ombelico evidente, di colore giallo dorato; buccia consistente



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

A maturazione si ottiene un mosto di un buon grado zuccherino e acidità titolabile, da cui deriva un vino di colore giallo paglierino, con aroma di moscato discretamente intenso, fresco. Si presta per vini spumanti secchi o amabili.