MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:21. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

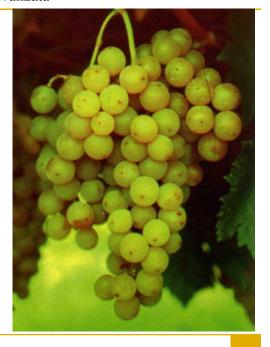
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Buona vigoria
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività medio-alta
- ✓ Sensibile a peronospora e disseccamento del rachide, 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, piramidale, spargolo, con valori del peso medio bassi
- Acino medio-piccolo, sferico, con peso medio ridotto



CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	-
9	рН	-
MOSTO	Acidità totale (g/l)	-
MC	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

A maturazione si ottiene un mosto con una buona combinazione di zuccheri e acidità, da cui deriva un vino di colore giallo paglierino chiaro, con aroma di moscato abbastanza intenso, sapido. Si presta per vini spumanti secchi o amabili.

