

# MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 24/04/2025, 13:22. 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)

I-PC MACA 66

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

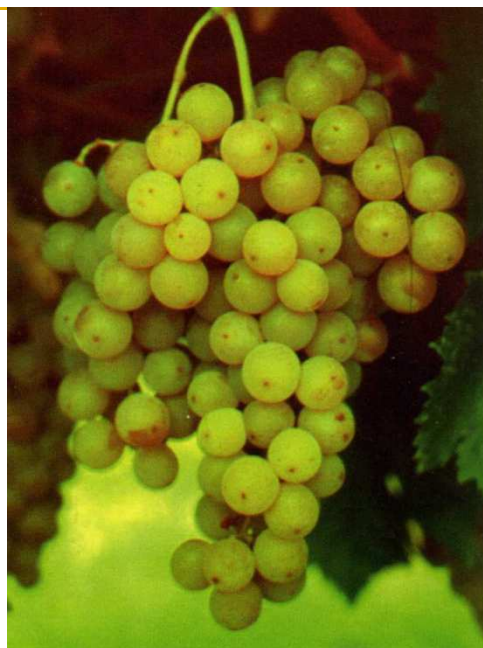
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, piramidale, spargolo, con valori del peso medio bassi
- ✿ Acino medio-piccolo, sferico, con peso medio ridotto



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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 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.