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 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

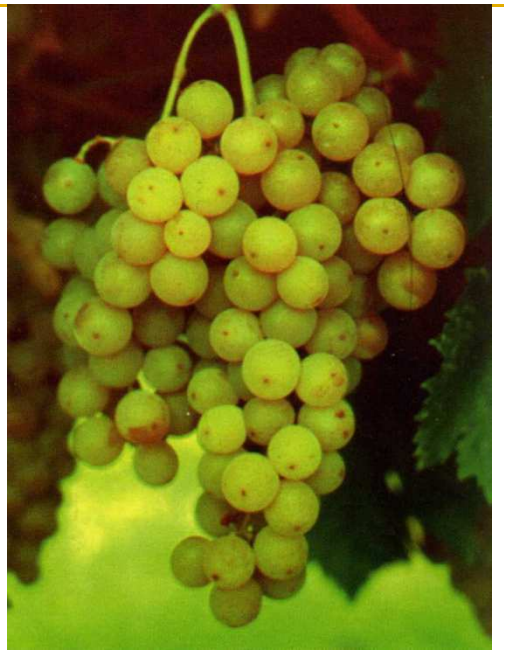
✓ Fertilità elevata

✓ 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

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 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 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.