

# MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 06:05. 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 68

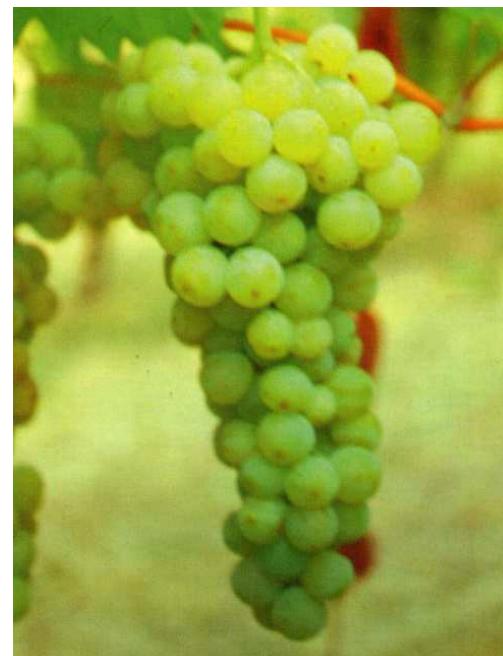
## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

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 e disseccamento del rachide, tollerante all'oidio e botrite
- ✓ Va soggetto a cascola degli acini a maturazione avanzata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-



## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio-grande, piramidale e provvisto di ala, spargolo
- ▣ Acino medio, sferico

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

<b>MOSTO</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri ( $^{\circ}$ 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 elevato grado zuccherino e buona acidità titolabile, da cui deriva un vino di colore giallo paglierino, con aroma intenso, sapido. Si presta per vini secchi o amabili.