

# MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 04/04/2025, 08:47. 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 68

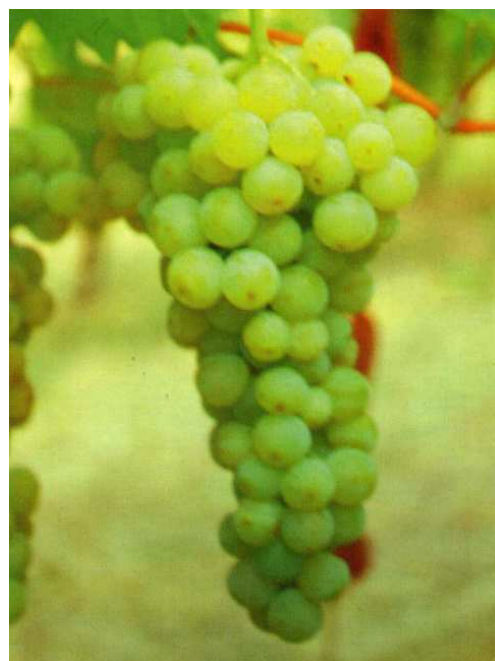
## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

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



## IL GRAPPOLO

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

<b><i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i></b>	<b><i>CLONE</i></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><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
<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 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.