

# MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.

Documento aggiornato al: 03/08/2020, 20:35. CREA/SNCV ©2011-2020.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 19 del 24/01/2003

## Origine

Ziano Piacentino (PC)

I-**VCR** 27

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1998-2000

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità buona anche quella delle gemme basali
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione media
- ✓ Colatura pressoché assente
- ✓ Buona resistenza alla botrite

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio, semicompatto
- 🍇 Acino medio o meno



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

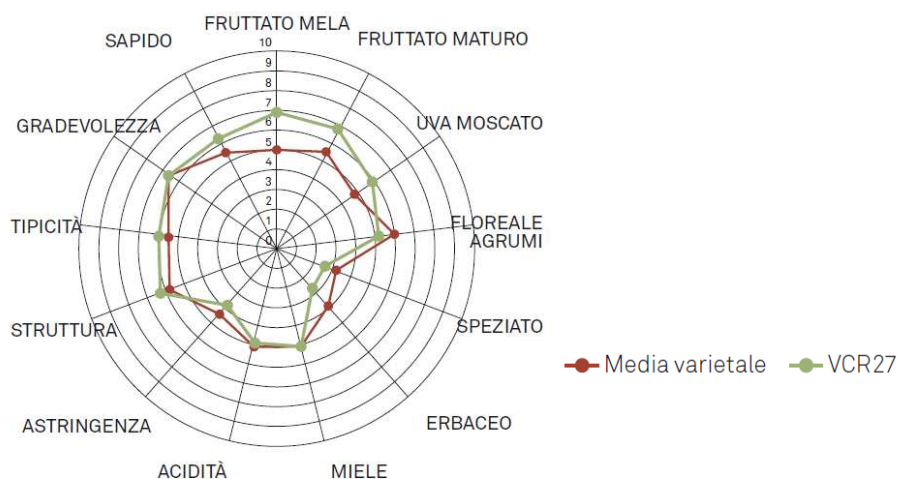
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,39
Produzione per ceppo (Kg)	3,42
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	246,33
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,97
	pH	3,22
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di ottima struttura delicatamente moscati, eleganti. Ottimi i vini frizzanti o spumanti ottenuti. In taglio con vini fermi apporta fine aroma moscato ed acidità.