

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B.



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 MACCA 62

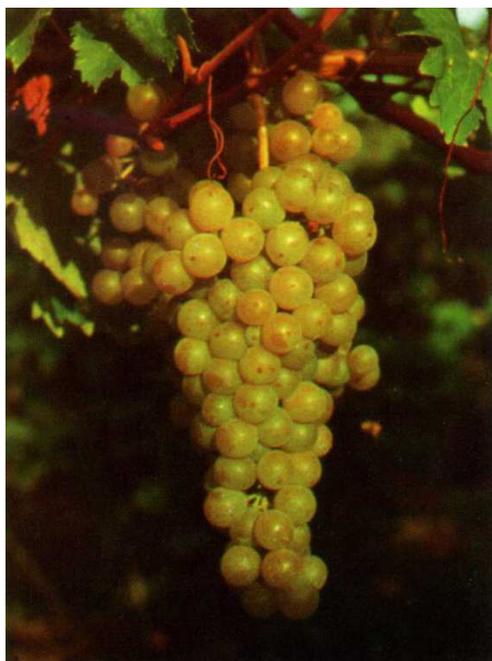
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| 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, 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-grande, allungato, spargolo, piramidale, alato
- ✿ Acino medio, sferoide, ombelico evidente, di colore giallo dorato; buccia consistente

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</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>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| 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 di un buon grado zuccherino e acidità titolabile, da cui deriva un vino di colore giallo paglierino, con aroma di moscato discretamente intenso, fresco. Si presta per vini spumanti secchi o amabili.