

VARIETÀ MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.



Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Vivaio Enotria s.s.

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

San Lorenzo Maggiore (BN)

I-Ampelos TEA® 27

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Guardia Sanframondi (BN)
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 2,60 x 1,50
Periodo di osservazione	2001 - 2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio grande ma inferiore ad *Ampelos TEA® 26*, forma piramidale, composto, spargolo

Acino di taglia media, buccia consistente colore giallo dorato

Vigoria media

Fertilità media

Produttività inferiore alla media della popolazione



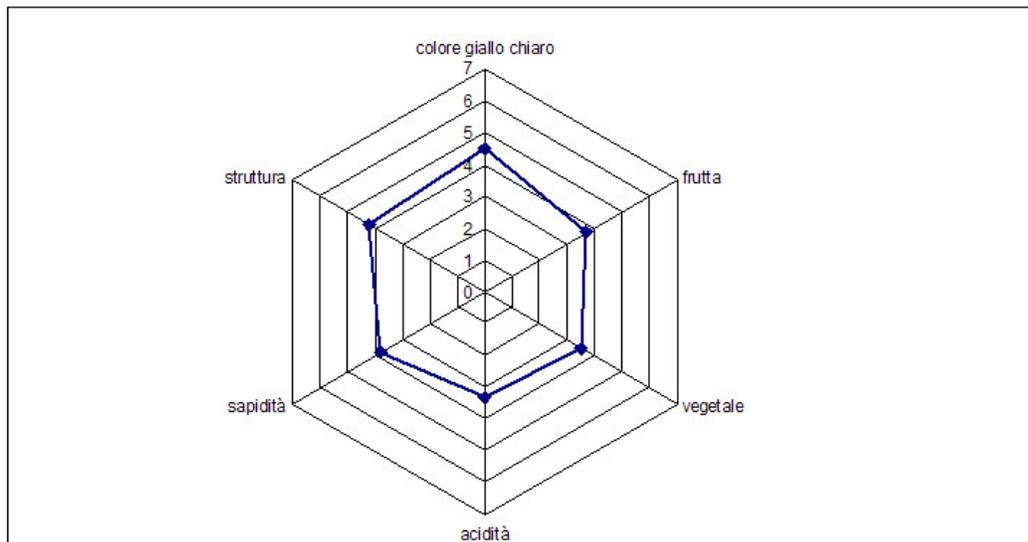
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio – precoce
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio - tardiva
Maturazione	III° - IV° epoca

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Nella media varietale
Oidio	Nella media varietale

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	4,19
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	471
Peso medio acino (g)	2,5
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,4
	pH	3,43
	Acidità totale (g/l)	5,34
	Ac. Tartarico (g/l)	5,68
	Ac. Malico (g/l)	1,23

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo di media intensità, profilo olfattivo non intenso ma fine ed armonico, con note fruttate accostate a sentori di agrumi e vegetali. Al gusto risulta leggermente amarognolo, con acidità contenuta, buona struttura, adatto per vini di pronta beva