

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 68

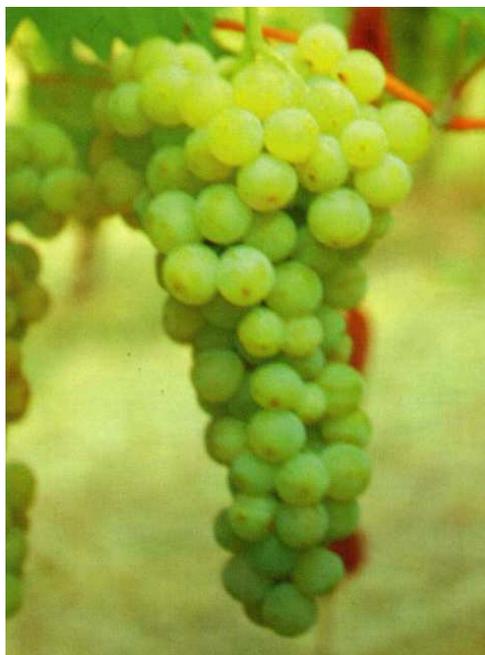
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

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

<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 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.