

# 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

Castelvevone (BN)

I-Ampelos TEA® 26

## 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 (superiore ad *Ampelos TEA*® 27), forma piramidale, composto, spargolo

**Acino** di taglia media, buccia consistente colore giallo dorato

**Vigoria** media

**Fertilità** media (inferiore ad *Ampelos TEA*® 27)

**Produttività** inferiore alla media della popolazione



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

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

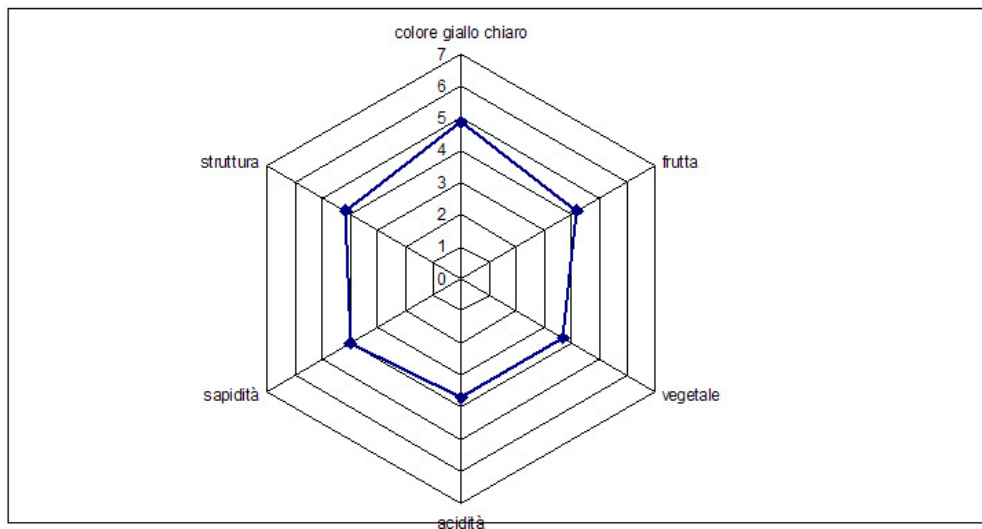
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,3</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>4,45</b>
Numero grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	<b>508</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,2</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>20,8</b>
	pH	<b>3,41</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,32</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>5,68</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,22</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino di colore giallo chiaro, all'olfatto presenta sentori di frutta matura e tropicale. Al gusto leggermente amarognolo, acidità contenuta, discreta struttura, per vini di pronta beva