

Malvasia di Candia Aromatica B.

I-PC MACA 62

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Università Cattolica del Sacro Cuore
Facoltà di Agraria di Piacenza

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.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio-grande, allungato, spargolo, piramidale, alato
Fertilità	buona
Produttività	buona
Vigoria	buona
Acino	medio, sferoide, ombelico evidente, di colore giallo dorato; buccia consistente

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Malvasia di Candia Aromatica B.

I-PC MACA 66

IMMAGINE GRAPPOLO



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

COSTITUTORE

Università Cattolica del Sacro Cuore
Facoltà di Agraria di Piacenza

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

A maturazione si ottiene un mosto con una buona combinazione di zuccheri e acidità, da cui deriva un vino di colore giallo paglierino chiaro, con aroma di moscato abbastanza intenso, sapido. Si presta per vini spumanti secchi o amabili.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio, piramidale, spargolo, con valori del peso medio bassi
Fertilità	elevata
Produttività	medio alta
Vigoria	buona
Acino	medio piccolo, sferico, con peso medio ridotto

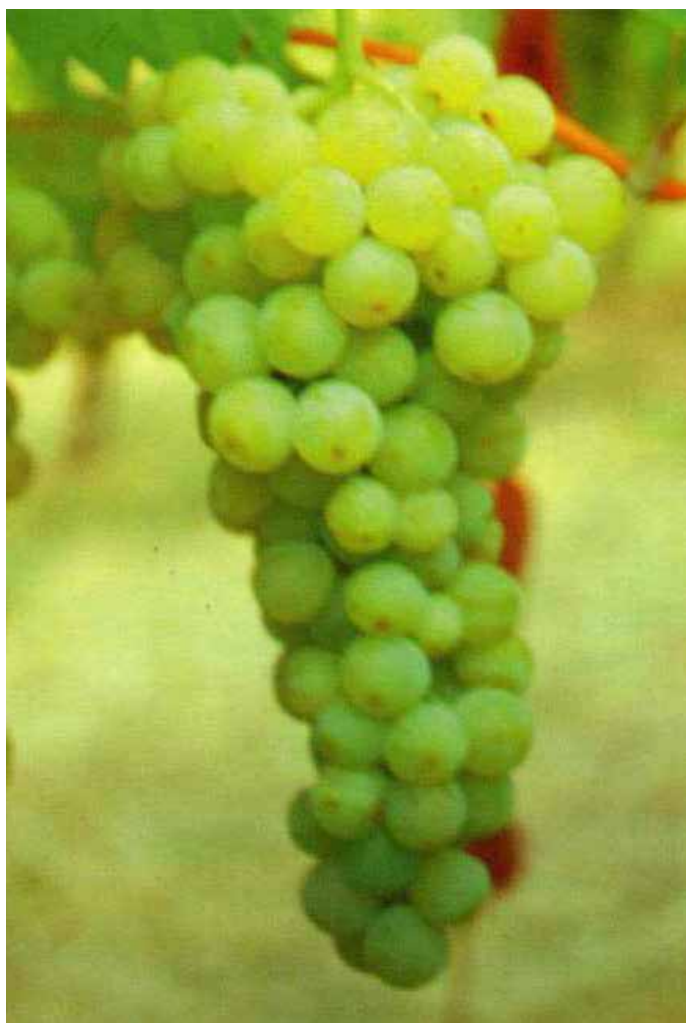
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Malvasia di Candia Aromatica B.

I-PC MACA 68

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

Università Cattolica del Sacro Cuore
Facoltà di Agraria di Piacenza

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.

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio grande, piramidale e provvisto di ala, spargolo
Fertilità	buona
Produttività	buona
Vigoria	buona
Acino	medio, sferico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Malvasia di Candia Aromatica B.

I-Ampelos TEA® 26

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone Ampelos TEA 26 si ottengono vini di colore giallo di media intensità, il profilo olfattivo non è troppo intenso ma fine ed armonico, tipico, con note floreali e fruttate dolci e delicate e note fresche di agrumi ed erbe aromatiche. Al gusto presenta un'acidità contenuta, leggermente amarognolo, buona struttura, morbido, equilibrato e persistente. Il clone Ampelos TEA 26 è indicato per vini da consumare freschi, si presta anche all'uvaggio

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio grande (superiore ad Ampelos TEA 27), forma piramidale, composto, spargolo
Fertilità	media (inferiore ad Ampelos TEA® 27)
Produttività	inferiore alla media della popolazione
Vigoria	media
Acino	di taglia media, buccia consistente colore giallo dorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	nella media varietale
Oidio	nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	media - precoce
Fioritura	media
Invaiatura	medio - tardiva
Maturazione	3° - 4° epoca

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (kg)	4,45
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	508
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (kg/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Malvasia di Candia Aromatica B.

I-Ampelos TEA® 27

IMMAGINE GRAPPOLO



COSTITUTORE

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone Ampelos TEA 27 si ottengono vini di colore giallo di intensità media che mostrano un profilo olfattivo non intensissimo ma fine ed armonico, con note floreali e fruttate dolci e delicate e note fresche di agrumi ed erbe aromatiche. Al gusto risultano sapidi, di buona struttura, leggermente amarognoli, equilibrati e persistenti. Il clone Ampelos TEA 27 si presta anche all'uvaggio

CARATTERISTICHE DISTINTIVE

Grappolo	medio grande ma inferiore ad Ampelos TEA 26, forma piramidale, composto, spargolo
Fertilità	media
Produttività	inferiore alla media della popolazione
Vigoria	media
Acino	di taglia media, buccia consistente colore giallo dorato

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	nella media varietale
Oidio	nella media varietale

FASE FENOLOGICA

Germogliamento	media - precoce
Fioritura	media
Invaiatura	medio - tardiva
Maturazione	3° - 4° epoca

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

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	-