MALVASIA DI CANDIA AROMÁTICA

De origen desconocido, no pertenece a la gran família de Malvasia, y se aproxima más al grupo de los moscatel. Difundida en el Noroeste de Italia, presenta óptima adaptabilidad a regiones más cálidas, tanto en el centro-sur de Italia, como en otros países del Mediterráneo (Grecia o España).

Caracteres ampelográficos: la variedad es bastante homogénea, las eventuales diferencias se manifiestan en la diversa compacidad del racimo. Pámpano de ápice medianamente expandido, pubescente, blanquecino con tonos marrones y bordes carminados. Hoja media, pentagonal, pentalobulada con dientes evidentes e irregulares, limbo verde y brillante, sin vello y poco tomentoso, también en la envés. Seno peciolar en U o lira. Racimo superior a mediano, suelto, prolongado, muy alado con pedúnculo muy largo. Baya mediana, esferoidal con ombligo visible y de color amarillo dorado opalescente; piel espesa y pruinosa; pulpa jugosa, suelta y de sabor moscatel.
Aptitudes de cultivo: cepa de buen vigor y porte de la vegetación semierguido, sarmientos relativamente robustos y entrenudos medios. Prefiere suelos relativamente fértiles y frescos y situados en colinas, y climas no demasiado secos.
Formación y poda: prefiere formas de expansión mediana y podas largas. Se adapta con dificultad a formas de mecanización integral.
Época de brotación: media.
Época de maduración: media.
Producción: mediana y bastante constante.
Sensibilidad a las enfermedades y adversidades: corrimiento más o menos evidente en determinados biotipos. Buena resistencia al frío invernal y a las heladas otoñales.
Potencial enológico: proporciona vinos de color amarillo dorado claro, con un agradable aroma amoscatelado; en las colinas del nordoeste de Italia (Piacentino) se vinifica a menudo en mezclas con otras uvas para proporcionar perfume y aroma a los vinos locales. Además, proporciona vinos muy apreciados en otros ámbitos, confirmando de esta manera la gran adaptabilidad de la variedad.
Clones en multiplicación: Malvasia di Candia Aromatica VCR 27, PCMACA62, PCMACA68.

SUPERFÍCIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1990	2000	2010
HECTÁREAS	n.d.	1.755	827

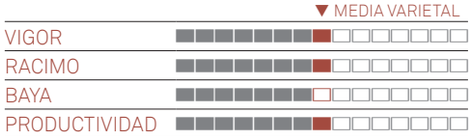
MALVASIA DI CANDIA AROMÁTICA

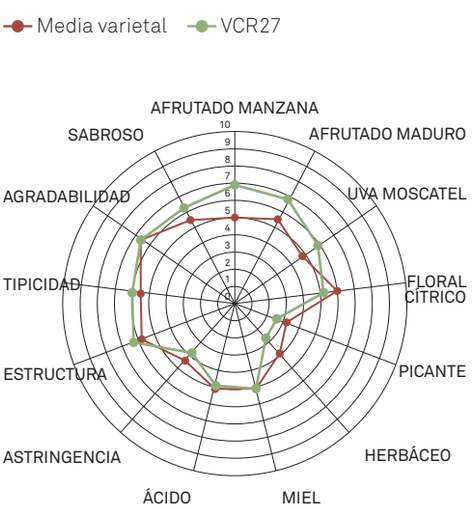
VCR27

Origen: Ziano Piacentino (PC)

Año de homologación: 2002

▼ MEDIA VARIETAL



Potencial enológico: proporciona vinos de óptima estructura, delicadamente amoscatelados y elegantes. Este clon permite obtener óptimos vinos espumosos. En mezclas con vinos firmes aporta un aroma fino y acidez.

ANÁLISIS SENSORIAL