

# MALVASIA BIANCA DI CANDIA

*Originaria, come altre Malvasie, del Peloponneso, si è diffusa nel Lazio e in Campania e, seppure limitatamente, un po' ovunque nell'Italia centro-meridionale.*



**Caratteri ampelografici:** la varietà è relativamente omogenea, i caratteri differenziali che riguardano la fertilità e la forma del grappolo spesso dipendono dagli ambienti diversi in cui si coltiva. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde chiaro con sfumature rosa. Foglia grande, pentagonale, tri-quinquelobata, lembo leggermente ondulato, liscio, di colore verde carico, quasi glabro. Seno peziolare a U aperto. Grappolo grande, piramidale, alato, semispargolo. Acino medio, rotondo, di colore giallo dorato; buccia sottile e consistente, poco pruinosa; polpa sciolta, di sapore semplice o leggermente aromatico, dolce.

**Attitudini culturali:** vitigno mediamente vigoroso con portamento della vegetazione semieretto, tralcio ad internodo medio-lungo. Si adatta ad ogni tipo di terreno e di clima, purché tendenzialmente caldo. Resiste bene alla siccità.

**Allevamento e potatura:** preferisce forme di allevamento medie e potature medio-lunghe. È un vitigno di larghissima adattabilità anche in funzione della sua rusticità per cui sono consentite anche le forme per la meccanizzazione integrale.

**Epoca di germogliamento:** medio-tardiva.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** ottima e costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** nella norma. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.

**Potenziale enologico:** dà un vino di colore giallo paglierino carico, leggermente profumato, sapido, amarognolo; spesso viene vinificato assieme ad altre uve perché solo nelle zone classiche di coltura può dare un prodotto armonico, caratteristico ed abbastanza fine.

**Cloni in moltiplicazione:** Malvasia Bianca di Candia R2.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	19.697	16.316	15.523	8.787	7.925

## MALVASIA BIANCA DI CANDIA

# R2

Origine: Velletri (RM)

Anno di omologazione: 1969



## ▼ MEDIA VARIETALE



**Potenziale enologico:** dà un vino abbastanza alcolico, dotato di discreto ma fine aroma fruttato, da consumarsi fresco. Si presta all'uvaggio.

## ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R2

