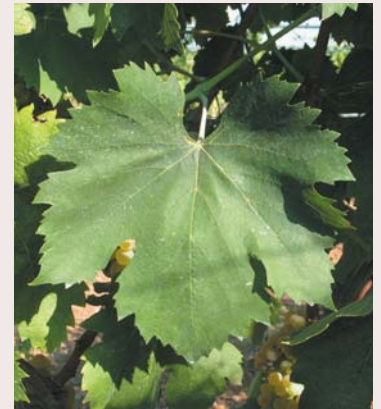




# Malvasia bianca di Candia

## Origine e cenni storici

Appartiene alla grande famiglia delle Malvasie dell'areale del Mediterraneo e il suo nome deriva da quello del porto greco di *Monemvasia*, nel Peloponneso, trasformato poi in *Malvasia* dai mercanti veneziani. *Candia* richiama l'antico nome dell'isola di Creta dove si produceva il vino col nome di *Cretico*. Citata da alcuni autori come *Malvasia rossa* in riferimento alla colorazione vermiglia che assume il giovane germoglio (Mendola, 1868; Di Rovasenda, 1877), viene successivamente descritta dal Molon (1906) e dal Marzotto (1925) come *Malvasia bianca di Candia*.



## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

*Malvasia*, *Malvasia rossa dei Castelli romani*, *Malvasia di Candia non aromatica*.

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

In Italia la sua coltivazione è diffusa dalla Lombardia alle Puglie, dall'Alto Adige alla Sicilia, alla Sardegna. È impiegata per la produzione di numerose Malvasie DOC, e nell'uvaggio di altri disciplinari a DOC. Coltivata soprattutto nel Lazio ed in minor misura, in Emilia Romagna, in Campania, nelle Marche, nell'Umbria, in Toscana e in Liguria. Tra le DOC più importanti troviamo *Castelli Romani*, *Guardiola*, *Frascati*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-biancastro con sfumature rosate. I giovani germogli ed i tralci presentano una caratteristica colorazione bronzata.

*Foglia adulta* di grandi dimensioni, pentagonale, pentalobata a volte trilobata. Seno peziolare a U o a lira aperta, seni laterali superiori a V aperti, inferiori a V poco profondi.

*Grappolo* grande, piramidale, spesso alato (due ali), semi-spargolo.

*Acino* di media grandezza, sferoidale. Buccia sottile e consistente, poco pruinosa, di colore giallo-dorato con sfumature rosa se i grappoli sono ben esposti al sole. Polpa a sapore semplice.

### Fenologia

Germogliamento: medio-tardivo

Fioritura: medio-tardiva

Invaiaatura: media

Maturazione: medio-tardiva

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme			X

## Esigenze ambientali e culturali

Si adatta bene a tutti i tipi di terreno e in terreni profondi e irrigui dà delle produzioni eccessive con squilibri vegeto-produttivi. Con chiome ben equilibrate in maturazione i grappoli esposti al sole assumono una colorazione rosa-ambra.

Viene generalmente allevata con forme espanse, ed è preferibile una potatura lunga in quanto ha bassa fertilità basale.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona tolleranza alle gelate primaverili ed al vento, ottima resistenza alla siccità. Tollera abbastanza bene la peronospora e il marciume, mentre in annate e ambienti sfavorevoli, può andare soggetta ad oidio. Può essere soggetta a scottature dell'acino nel caso ci sia un'eccessiva esposizione dei grappoli.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
17-20	3,1-3,5	5,0-6,0			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla vinificazione in purezza si ottiene un vino giallo paglierino carico, che al naso si presenta semplice e gradevole con note di frutta bianca e gialla fresca. In bocca è leggero, fresco e sapido ben equilibrato tendenzialmente amarognolo in retrogusto. Generalmente vinificata con le uve di altri vitigni tende ad ossidarsi facilmente.