



Malvasia di Candia aromatica

Origine e cenni storici

Questa *Malvasia* deve il proprio nome all'isola di Candia, oggi Creta, sulla quale venne coltivata a partire dal 1250, ovvero dal periodo in cui gli uomini della Repubblica di Venezia la introdussero dalla vicina Grecia. Questa *Malvasia* dalla bacca decisamente aromatica si distingue dall'altra *Malvasia di Candia* caratterizzata da bacca a sapore neutro.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Malvasia di Candia, Malvasia, Malvasia di Candida, Malvagia, Malvasia di Alessandria, Malvasia bianca aromatica, Malvasia a sapore moscato.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Vitigno coltivato soprattutto in Emilia Romagna, in particolare nelle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia; lo troviamo in Lombardia nella zona dell'Oltrepò Pavese. Vitigno a duplice attitudine, viene solitamente vinificato in uvaggio. Rientra in diversi disciplinari DOC tra cui *Colli Piacentini, Monterosso Val d'Arda, Zagarolo, Trebbiano Val Trebbia, Colli di Scandiano e di Canossa*. In uvaggio con altre varietà nella DOC *Solopaca*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio mediamente espanso, aracnoideo, di colore verde-biancastro con sfumature bronzate.

Foglia adulta media, pentagonale, quinquelobata (lobo terminale ben delimitato). Seno peziolare a U o a lira. Lembo leggermente piegato a gronda con lobi piani marcati.

Grappolo più che medio, piramidale, allungato, ala molto sviluppata, da compatto a spargolo.

Acino medio, sferoidale. Buccia spessa, pruinosa, di colore giallo. Sapore gradevole di moscato.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: medio-tardiva

Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Può presentare fenomeni di colatura		

	alta	media	bassa
Vigorìa		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni di tipo collinare dotati di buona esposizione e fertilità non elevata. Risultano idonee le forme di allevamento di media espansione a potatura medio-corta. Presenta produzione media e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Risulta mediamente sensibile ad oidio e botrite, sensibile a peronospora. Presenta discreta tolleranza verso vento e gelate primaverili.

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
17-19	3,0-3,5	6,0-8,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si ottengono vini di colore giallo paglierino, dai sentori gradevolmente aromatici, dal sapore secco, fresco, sapido e leggermente amarognolo. Si presta a vinificazioni sia frizzanti che ferme. Possono essere prodotte anche le versioni amabile, dolce e passito.