

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Moscato Rosa

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Moscato Rosa RS.

**Codice:** 156

**Sinonimi ufficiali:** Moscato Delle Rose, Rosenmuskateller\*

**Annotazioni:** \* Ai soli fini della designazione dei vini provenienti da uve raccolte nelle province di Trento e Bolzano

**Data di ammissione:** 22/03/1971, decreto pubblicato sulla G.U.98 del 24/04/1971

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: J. Vega ed A.J. Alcalde Lassalle - "Moscatel Rosado", in Registro ampelografico internazionale, 1961

### 2.1. Descrizione Ampelografica

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** espanso, verde pallido con orlo non carminato, tomentoso.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** piegate a gronda, bianche, cotonose, soprattutto sulla pagina inferiore; la pagina superiore presenta un orlo lievemente carminato.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** pagina superiore tomentosa con zone ramate; pagina inferiore cotonosa.

**Tralcio erbaceo in prossimità della fioritura:** meritalli con striature rosso-violeacee su un lato, aracnoidei; gemme rossastre.

**Fiore:** fisiologicamente femminile.

**Foglia adulta:** cuneiforme, di taglia media; lembo piegato a gronda, spesso; superficie bollosa, verde-violeacea, opaca; denti principali rettilinei, denti laterali convessi, di taglia media; pagina inferiore del lembo aracnoidea; seno peziolare a V, con bordi convergenti; punto peziolare violaceo-rossastro, così come la base delle nervature principali.

**Picciolo:** lungo (lunghezza picciolo/lunghezza nervatura mediana = 1,1), violaceo scuro, leggermente aracnoideo.

**Grappolo a maturità industriale:** grande (lungo fino a 18 cm), conico, con un'ala, compatto; vò soggetto ad acinellatura, ed è talvolta privo di acini in certi punti.

**Acino:** rosato o rosso chiaro, irregolare, ellissoidale corto, grande (lungo 2 cm); polpa molle; succo incolore, a sapore moscato.

**Tralcio legnoso:** marrone cannella o fulvo, più scuro sui nodi.

## 2.2. Utilizzazione

Per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

Nella provincia di: Trento, Gorizia (Zona DOC Friuli Isonzo)

#### 3.1.2. Idonea

In tutta la regione: Lombardia, Lazio

Nella provincia di: Bolzano/Bozen, Udine, Gorizia (Nel resto della Provincia), Pordenone

#### 3.1.3. In osservazione

In tutta la regione: Basilicata

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOC

Alto Adige o dell'Alto Adige (in lingua tedesca Südtirol o Südtiroler), Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli, Trentino

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Alto Mincio, Basilicata\*, Bergamasca\*, Civitella d'Agliano, Colli Cimini\*, Collina del Milanese\*, Trevenezie\*, Frusinate o del Frusinate, Lazio\*, Mitterberg\*, Provincia di Mantova, Provincia di Pavia, Quistello\*, Sabbioneta, Sebino, Alpi Retiche\*, Terre Lariane, Vallagarina\*, Venezia Giulia\*, Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

#### 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	64	111	99	66

#### 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2014 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2022	13.140	-	-	-
2021	15.884	-	-	-
2020	6.665	-	-	-
2019	7.326	-	-	-
2018	26.318	-	-	-
2017	13.300	-	-	-
2016	41.818	-	-	-
2015	35.450	-	-	-
2014	41.770	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005