

# MOSCATO GIALLO B.

Documento aggiornato al: 22/06/2026, 08:15. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosultore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Rauscedo (PN)

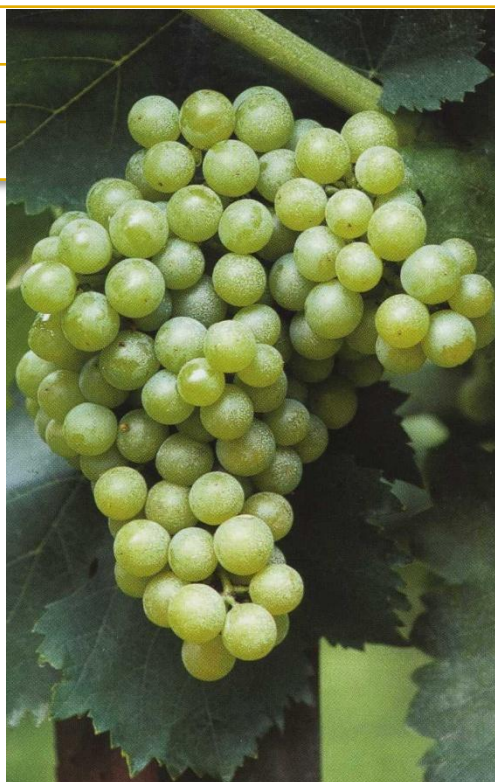
I-RAUSCEDO 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso da medio a superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività buona
- ✓ Tollerante nei confronti della clorosi



## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, spargolo, alato
- ✎ Acino grosso, rotondeggiante

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

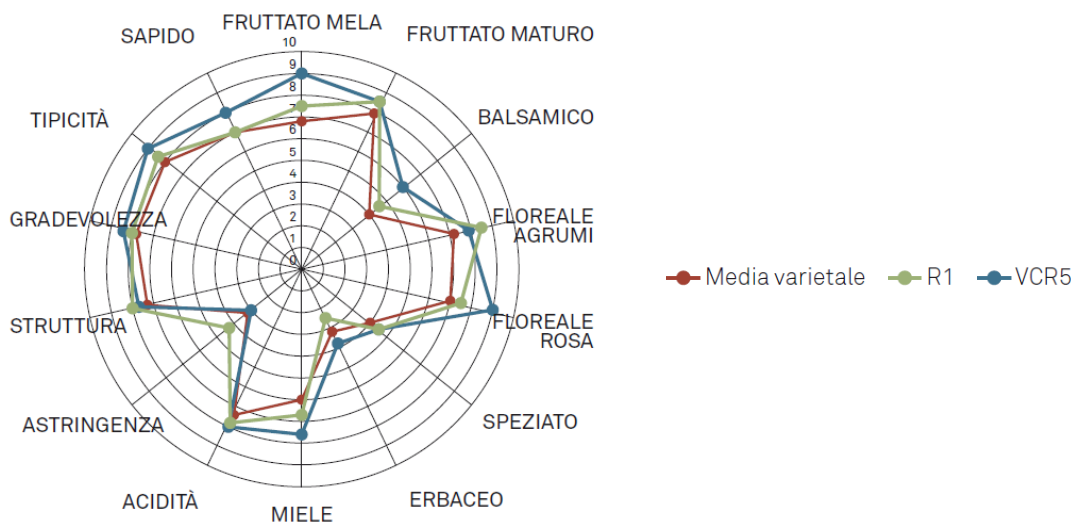
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore giallo dorato scarico; aroma e sapore intenso, tipico di moscato.  
Vino fine da pasto, si presta al taglio in modesta percentuale, conferendo profumo di moscato. Ottimi anche per vini da dessert ottenuti dopo appassimento delle uve in graticcio.