

# MOSCATO GIALLO B.

Documento aggiornato al: 06/06/2023, 08:06. CREA/SNCV ©2011-2023.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 254 del 30/10/1997

## Origine

Rauscedo (PN)

I-VCR 102

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	1900
Periodo di osservazione	1992-1994

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona anche quella basale
- ✓ Produttività media
- ✓ Maturazione uniforme
- ✓ Resistente alla clorosi
- ✓ Resistenza alla botrite buona

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaatura	II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo meno che medio, semicompatto o semispargolo, uniforme
- 🍇 Acino medio, uniforme



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite (*)	2,88
Oidio (**)	3,60

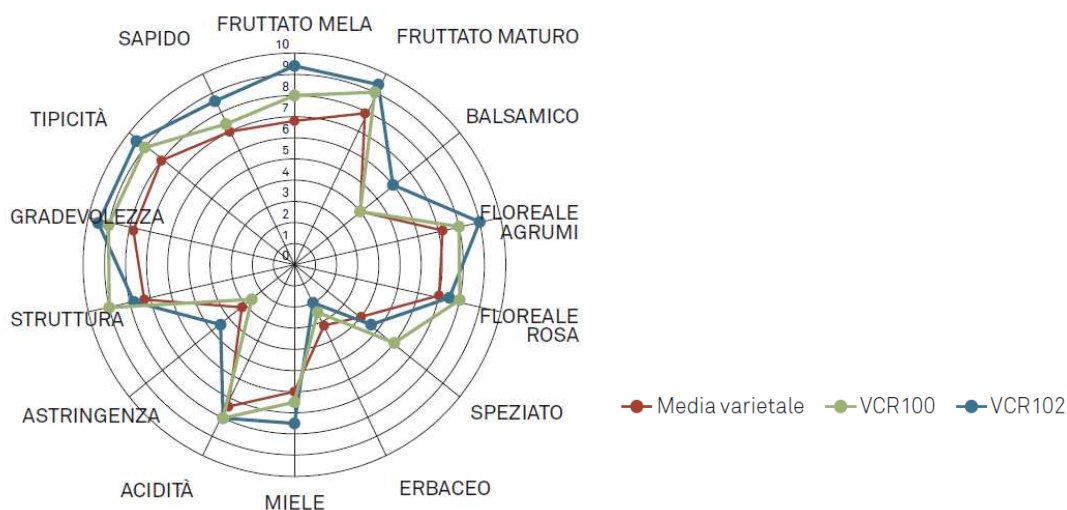
### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CARATTERISTICHE	CLONE
Fertilità reale	1,40
Produzione per ceppo (Kg)	9,25
Numero grappoli/ceppi	-
Peso medio grappolo (g)	219
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI ENOCHIMICI

PARAMETRI	CLONE
Zuccheri (Babo)	17,5
pH	3,28
Acidità totale (g/l)	7,41
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone da vini dal profumo marcato e dall'intenso sapore moscato; in quantità modeste si prestano al taglio con vini aromatici, e come passiti sono ottimi da dessert.

Percentuale di acini colpiti su 20 grappoli esaminati per pianta, nelle località di Rauscedo (PN) (\*) e Città Sant'Angelo (PE) (\*\*)