

# MOSCATO GIALLO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura  
“Basile Caramia”; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università  
degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia –  
Assessorato Agricoltura

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 189 del 14/08/2010

## Origine

Acquaviva delle Fonti (BA)

I- CRSA - Regione  
Puglia F 38

## CAMPO DI OMologazione E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo più spargolo e senza acinellatura
- ✓ Acino di dimensione leggermente superiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore, anche a livello basale
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Accumulo zuccherino superiore
- ✓ Resistente ai marciumi

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, di forma conico-piramidale, spargolo, semplice o alato
- ▣ Acino medio, sferoidale, con buccia poco pruinosa, di colore giallastro tendente al dorato se esposta al sole



## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

### CLONE

Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	22,5
Peso medio grappolo (g)	186
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.160
Indice di Ravaz	3,60

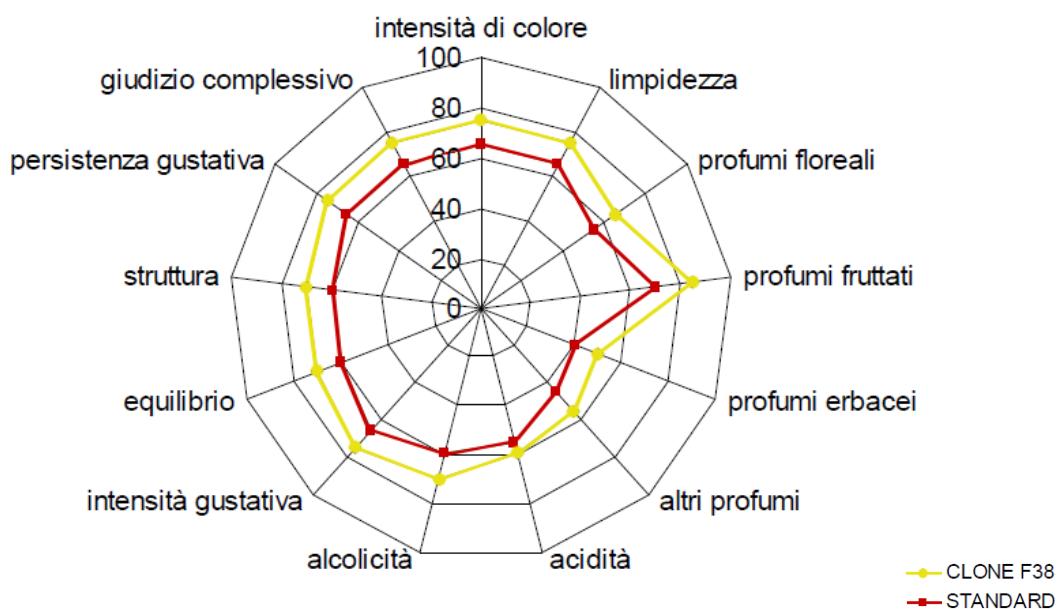
## PARAMETRI ENOCHIMICI

### CLONE

#### MOSTO

Zuccheri (°Brix)	19,93
pH	3,44
Acidità totale (g/l)	5,61
Ac. Tartarico (g/l)	6,41
Ac. Malico (g/l)	2,96

## ANALISI SENSORIALE



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il vino dal colore giallo dorato intenso, si presenta spiccatamente aromatico con un aroma varietale di buona intensità, con odori prevalenti di rosa e moscato. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno. Al sapore è secco, acido al di sopra della media, con persistenza del corpo leggermente carente ma sufficientemente equilibrato.

Il clone si presta molto bene per la produzione di vini passiti, sia mediante appassimento delle uve sulla pianta che in fruttaio; in tal caso il vino presenta colore giallo ambrato, intensamente aromatico, con note di uva moscato e frutta matura o sciropicata quali albicocca e pesca. Il sapore è abboccato, mai stucchevole, di ottimo equilibrio.

Per la sua gradevole intensità aromatica, oltre ad essere adatto per la spumantizzazione monovitigno, il clone è in grado di migliorare sensibilmente le caratteristiche sensoriali dei vini ottenuti con uvaggi e si presta alla produzione di passiti monovarietali.