MOSCATO DI TERRACINA B.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 06:26. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine
Acquaviva delle Fonti (Ba)

CRSFA – Regione Puglia F42

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione leggermente inferiore
- ✓ Aroma più intenso

Il Grappolo

Grappolo
Grappolo di media dimensione e compattezza a forma piramidale, medio-lungo, compatto, di forma piramidale, rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più lungo e largo.

Acino
Colore verde-giallastro, sferoidale leggermente appiattito, polpa debole e buccia molle tenera. Rispetto allo standard di riferimento ha dimensioni leggermente inferiori, la bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è leggermente inferiore.

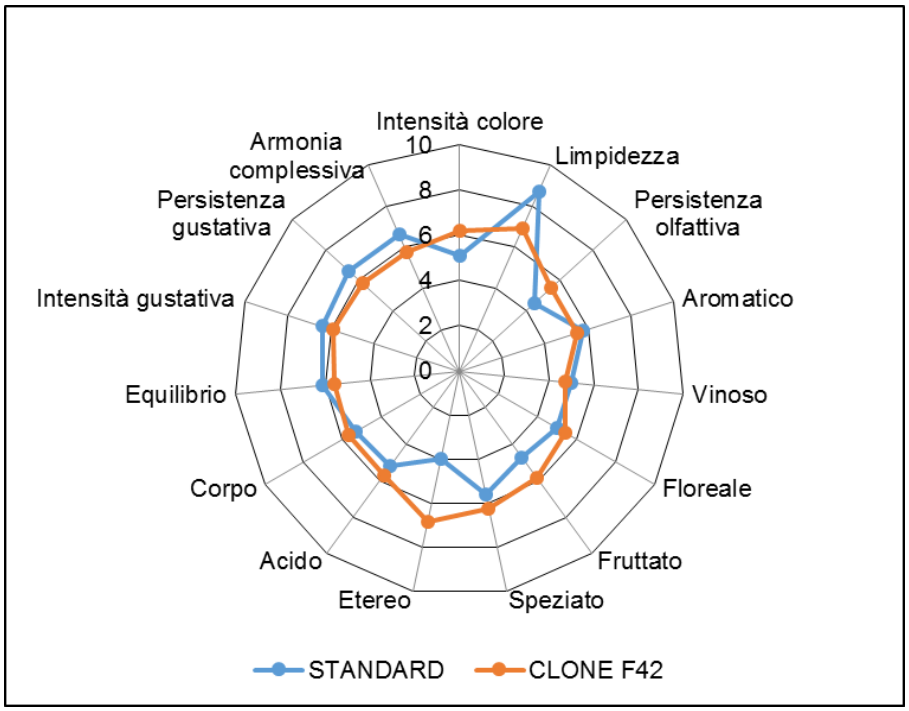
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	Media
Oidio	Media

Caratteristiche produttive	*Clone*
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	11,0
Numero grappoli/ceppo	3,86
Peso medio grappolo (g)	350,94
Peso medio acino (g)	1,55
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,05
Indice di Ravaz	3,68

	Parametri enochimici	*Clone*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	24,50
	pH	3,61
	Acidità totale (g/l)	4,79
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58
	Ac. Malico (g/l)	1,91

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, e composizione aromatica tipica dei moscati. Prevalenza dei composti terpenici e dei loro derivati (acido geranico e idrossigeranico ad esempio), a cui si accostano i norisoprenoidi e alcoli in particolare, in concentrazioni tendenzialmente superiori rispetto allo standard. A livello sensoriale il tutto si traduce in buona persistenza olfattiva e complessità aromatica con prevalenti note floreali e fruttate di albicocca, mela, mela cotogna, profumi tipici della varietà moscato, e note speziate rispetto allo standard. L' equilibrio complessivo è abbastanza discreto con una intensità e persistenza gustativa leggermente superiore rispetto allo standard.