

MOSCATO DI TERRACINA B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 14:26. CREA/SNCV ©2011-2024.



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.



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

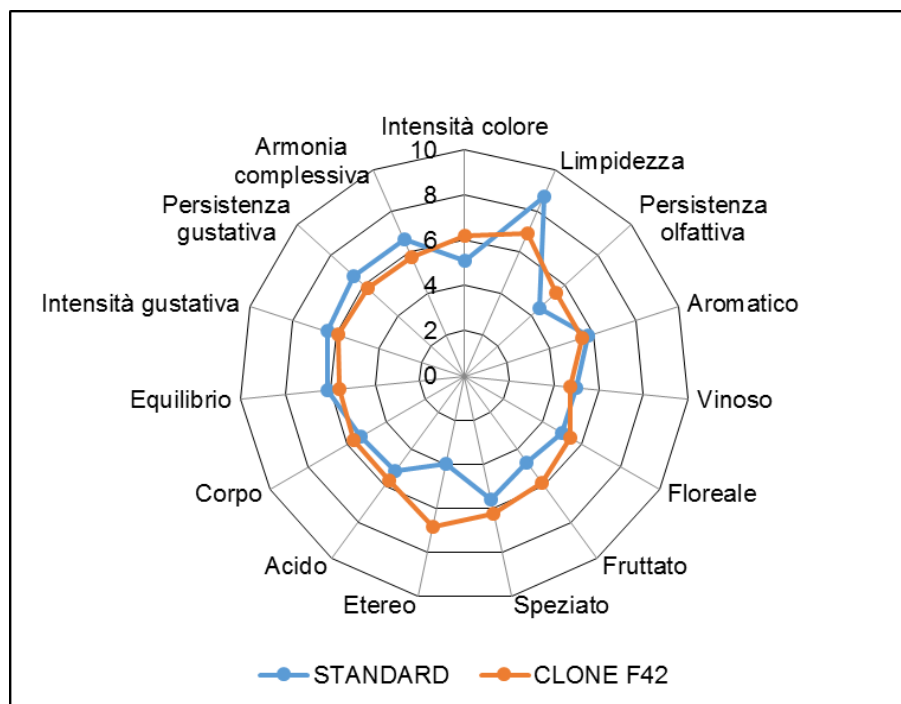
<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
---	---------------------

Botrite	Media
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
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

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

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



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.