

MOSCATELLO SELVATICO B.

Documento aggiornato al: 16/12/2025, 04:27. 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

Novoli (Le)

CRSFA – Regione
Puglia F47

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2012-2016

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione inferiore rispetto allo standard
- ✓ Buona la resistenza a botrite
- ✓ Aroma più intenso

IL GRAPPOLO

Grappolo

Grappolo di media dimensione, spargolo, a forma piramidale, lungo, molto spargolo, di forma cilindrico-piramidale; rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più spargolo.

Acino

Colore verde-giallastro, dorato a piena maturità, 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.



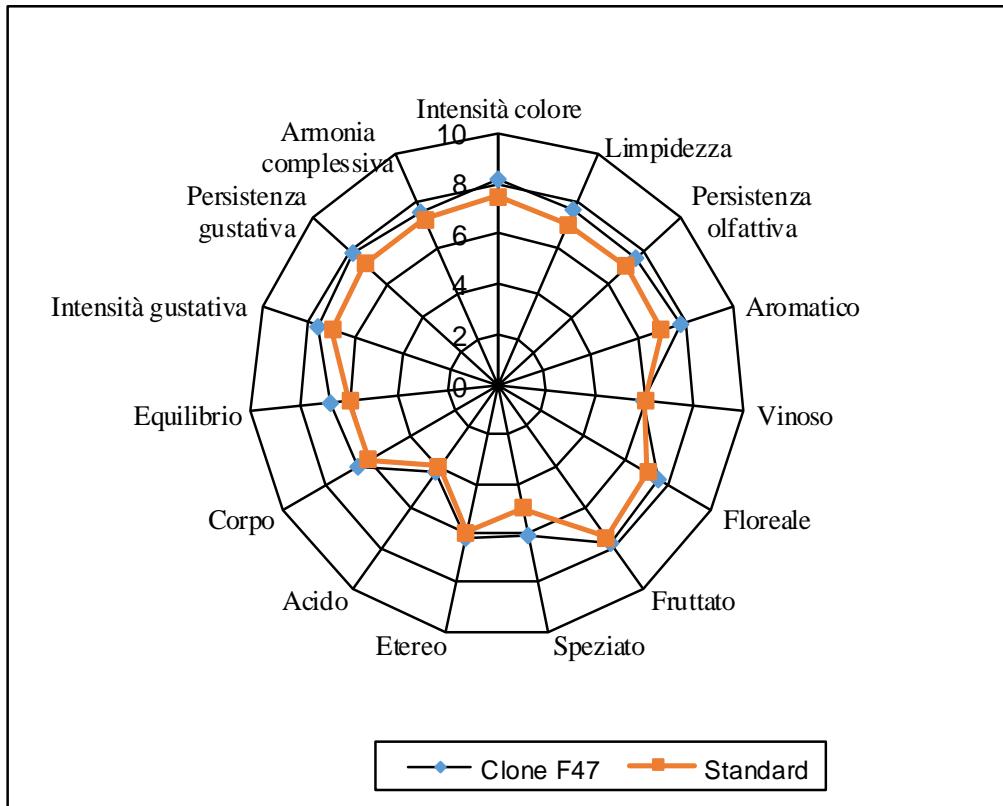
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo-I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I -II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	Superiore
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	2,10
Numero grappoli/ceppo	19,4
Peso medio grappolo (g)	112,37
Peso medio acino (g)	1,35
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,23
Indice di Ravaz	1,70

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (Brix)	24,76
pH	3,61
Acidità totale (g/l)	4,84
Ac. Tartarico (g/l)	3,62
Ac. Malico (g/l)	1,47

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato, con una buona persistenza olfattiva. Profilo aromatico quantitativamente più ricco dello standard di riferimento. Prevalenza di note aromatiche floreali e fruttate (elevata presenza di composti terpenici), profumi tipici della cultivar, non mancano le note speziate. Buon corpo ed equilibrio con una buona persistenza gusto-olfattiva ed armonia complessiva.