

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.

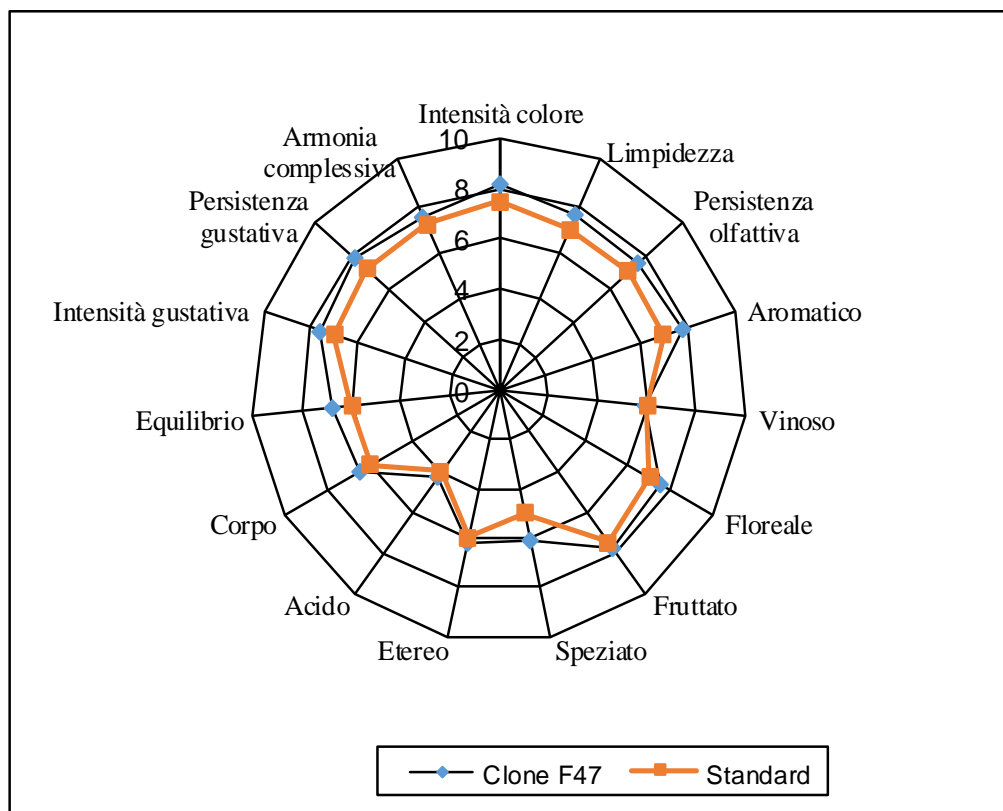
Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni leggermente inferiori, la bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è leggermente inferiore.

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

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Superiore
Oidio	Media

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

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	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



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.