

MOSCATO OTTONEL B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 22:37. CREA/SNCV ©2011-2026.

Cosutitore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)



I-VCR 169

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

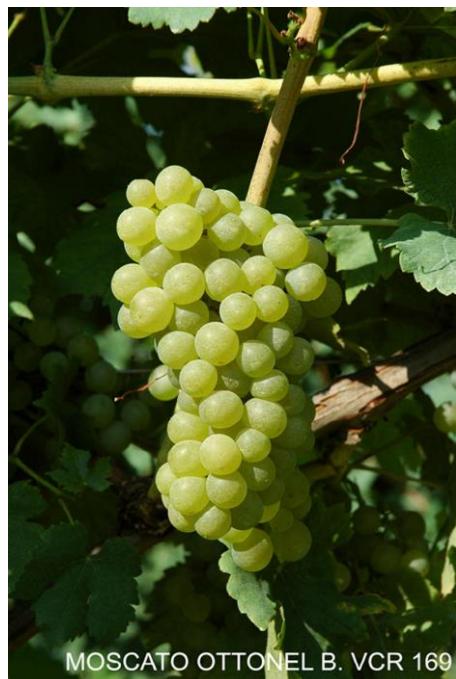
Origine: Mizil Valea Călugărească - Romania

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale VCR – Rauscedo – S. Giorgio d. Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2012-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: medio-alta
- ✓ Fertilità: poco superiore alla media
- ✓ Produttività: medio-alta



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo: medio, cilindrico, allungato, tendenzialmente semi-compatto, a volte sono presenti fino a tre corte ali.
- ▣ Acino: è più grande della media varietale, sferico con intenso sapore moscato.

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II-III decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiatura	II-III decade luglio
Maturazione	III decade agosto

**SUSCETTIBILITA' MALATTIE
CRITTOGAMICHE (%)**

	CLONE
Botrite	1,23
Oidio	0,55

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE**

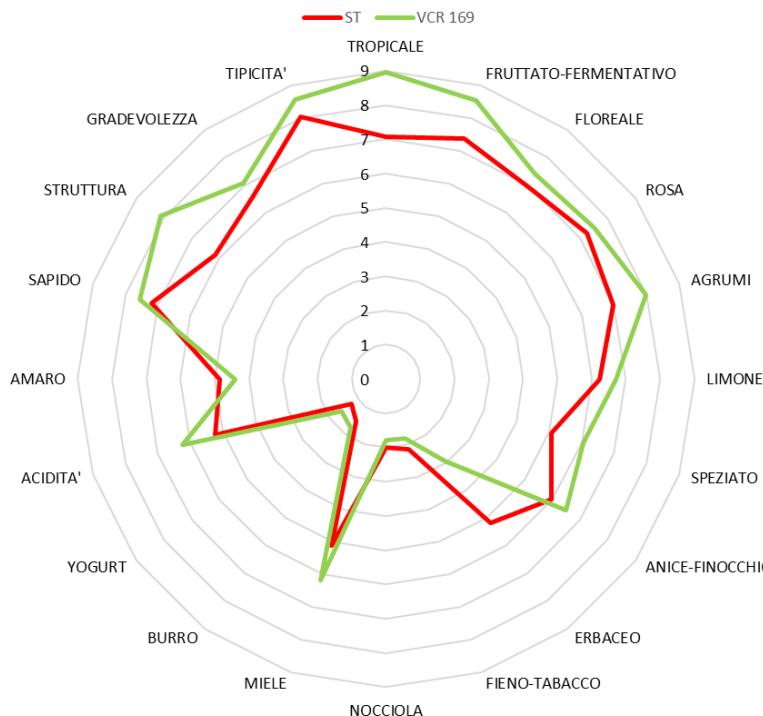
	CLONE
Fertilità reale	1,74
Produzione per ceppo (Kg)	3,76
Numero grappoli/ceppo	22,4
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	2,54
Peso legno potatura (g/ceppo)	820
Indice di Ravaz	4,58

**PARAMETRI
ENOCHIMICI**

MOSTO	CLONE
Zuccheri (° Brix)	20,49
pH	3,49
Acidità totale (g/l)	4,18
Ac. Tartarico (g/l)	3,13
Ac. Malico (g/l)	1,01

ANALISI SENSORIALE

GRAFICO SENSORIALE MOSCATO OTTONEL VCR 169/MOSCATO OTTONEL STANDARD



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fra i composti terpenici liberi, il linalolo, un composto volatile primario, è preponderante. In generale i terpeni liberi sono presenti in quantità superiore alla media così come lo sono le sostanze volatili libere in generale. Al naso spiccano le note fruttate e balsamiche con sentori speziati; al palato presenta una buona sapidità. È consigliato per il taglio per la produzione di vini aromatici o attraverso l'appassimento delle uve per la produzione di vini da dessert.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Pur adattandosi a diverse situazioni pedoclimatiche, predilige ambienti temperato-freschi con buone escursioni termiche, che contribuiscono a preservare l'acidità delle uve, accentuandone il corredo aromatico.