

MOSCATO OTTONEL B.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 08:22. CREA/SNCV ©2011-2026.

Cosultore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Mizil Valea Călugărească - Romania



I-VCR 169

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.



MOSCATO OTTONEL B. VCR 169

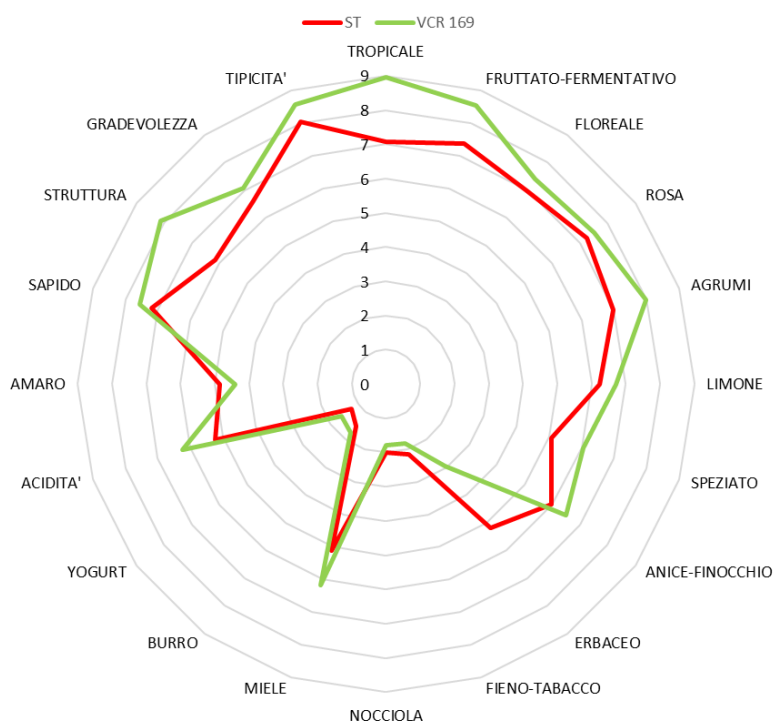
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II-III decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiaatura	II-III decade luglio
Maturazione	III decade agosto

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,23
Oidio	0,55

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

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

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.