

# MOSCATO OTTONEL B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 10:31. CREA/SNCV ©2011-2024.

## 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

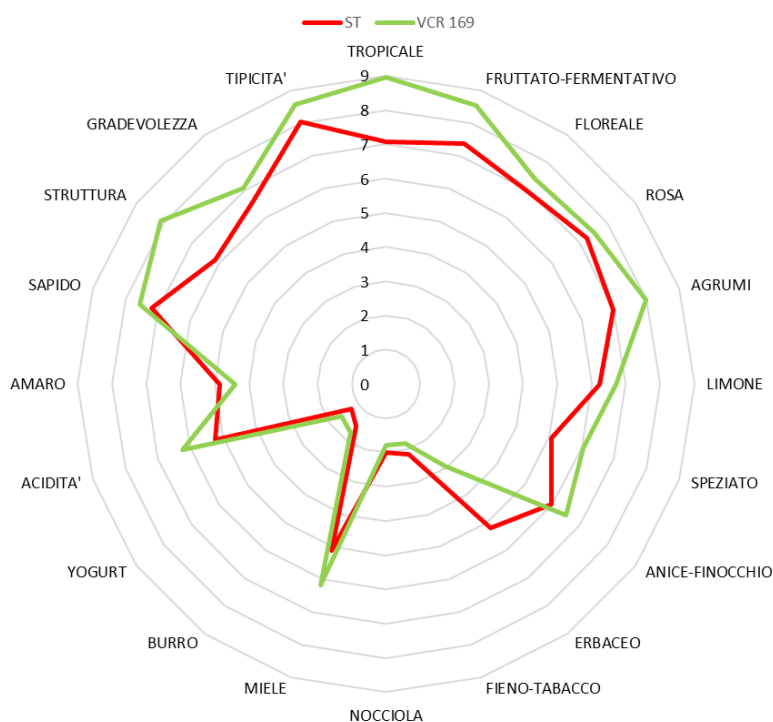
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II-III decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiaatura	II-III decade luglio
Maturazione	III decade agosto

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

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></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><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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.