

# MOSCATO OTTONEL B.

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

## **Cosultatore**

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

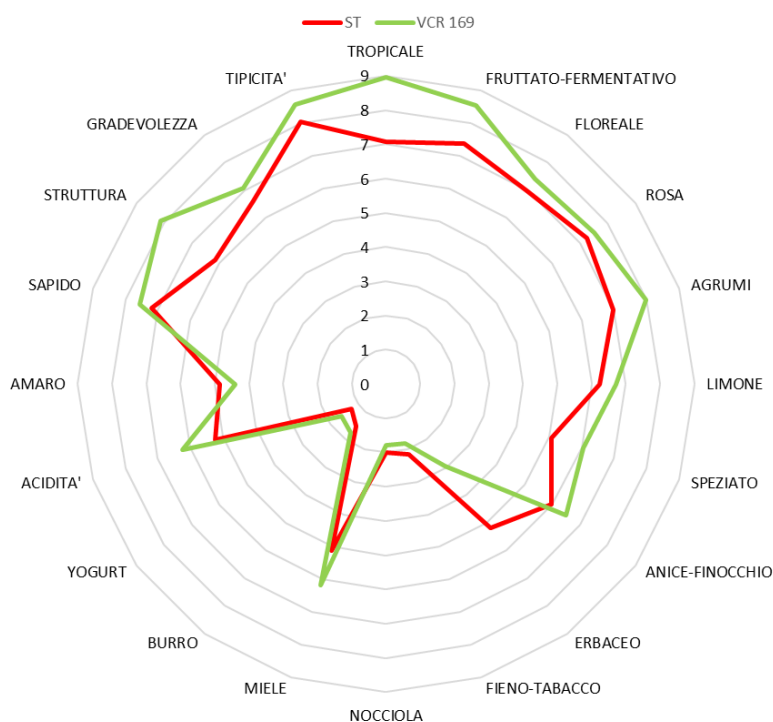
<b><i>FASE FENOLOGICA</i></b>	<b><i>EPOCA</i></b>
Germogliamento	II-III decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiaatura	II-III decade luglio
Maturazione	III decade agosto

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

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

	<b><i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i></b>	<b><i>CLONE</i></b>
<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.