

MOSCATO GIALLO B.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Rauscedo (PN)

I-RAUSCEDO 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

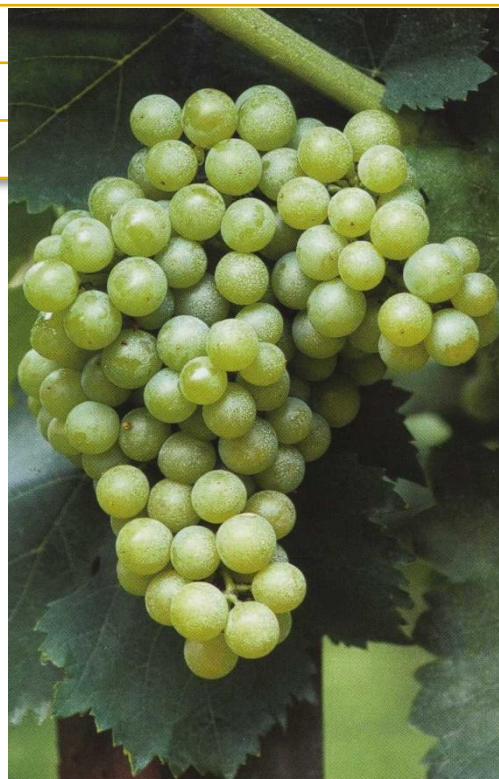
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso da medio a superiore
- ✓ Vigoria elevata
- ✓ Fertilità da media a superiore
- ✓ Produttività buona
- ✓ Tollerante nei confronti della clorosi

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo medio-grande, piramidale, spargolo, alato
- ✎ Acino grosso, rotondeggiante



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE CLONE**

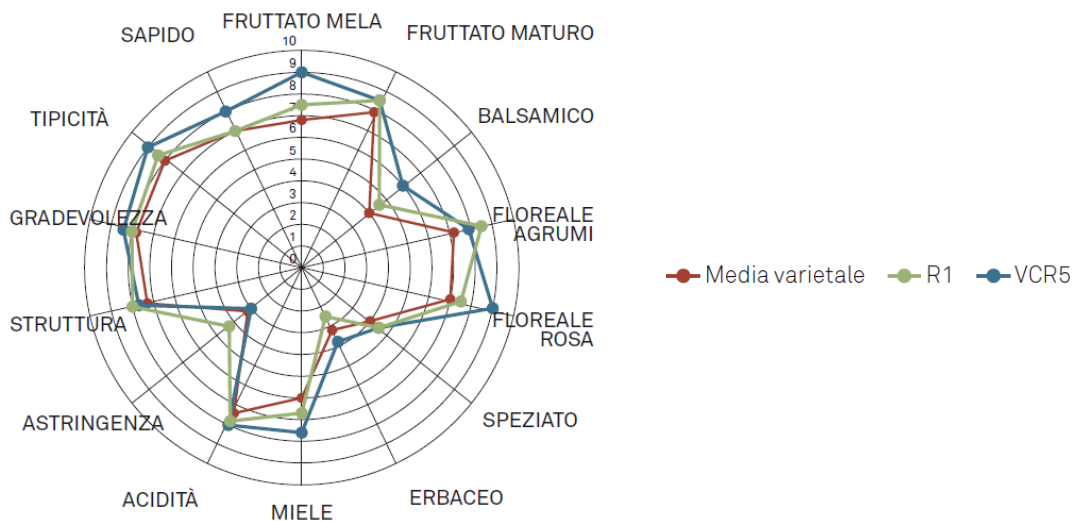
Fertilità reale	1,61
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI
ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO

Zuccheri (Babo)	-
pH	-
Acidità totale (g/l)	-
Ac. Tartarico (g/l)	-
Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato scarico; aroma e sapore intenso, tipico di moscato.
Vino fine da pasto, si presta al taglio in modesta percentuale, conferendo profumo di moscato. Ottimi anche per vini da dessert ottenuti dopo appassimento delle uve in graticcio.