MOSCATO GIALLO B.

Costitutore
Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura "Basile Caramia"; IVV-CNR – Sez. di Bari; Università degli studi di Bari – DiPPMA ; Regione Puglia – Assessorato Agricoltura

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine
Acquaviva delle Fonti (BA)

I- CRSA - Regione Puglia F 38

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo (BA)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più spargolo e senza acinellatura
- ✓ **Acino** di dimensione leggermente superiore
- ✓ Fertilità leggermente superiore, anche a livello basale
- ✓ Produttività leggermente superiore
- ✓ Accumulo zuccherino superiore
- ✓ Resistente ai marciumi

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio - I decade Giugno
Invaiatura	II decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

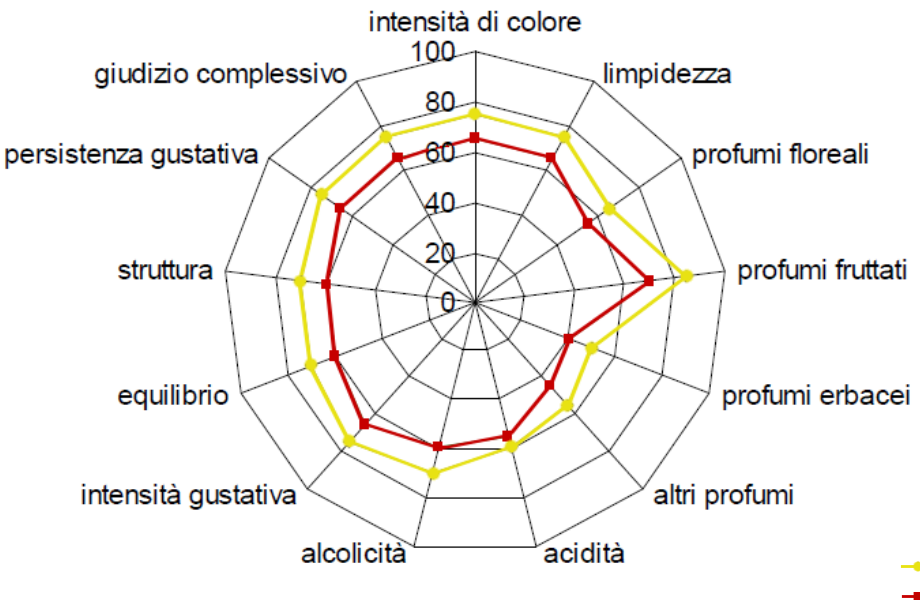
- Grappolo medio, di forma conico-piramidale, spargolo, semplice o alato
- Acino medio, sferoidale, con buccia poco pruinosa, di colore giallastro tendente al dorato se esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,77
Produzione per ceppo (Kg)	4,18
Numero grappoli/ceppo	22,5
Peso medio grappolo (g)	186
Peso medio acino (g)	2,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.160
Indice di Ravaz	3,60

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,93
	pH	3,44
	Acidità totale (g/l)	5,61
	Ac. Tartarico (g/l)	6,41
	Ac. Malico (g/l)	2,96

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino dal colore giallo dorato intenso, si presenta spiccatamente aromatico con un aroma varietale di buona intensità, con odori prevalenti di rosa e moscato. Spesso presenta sfumature di agrumi e mele al forno. Al sapore è secco, acido al di sopra della media, con persistenza del corpo leggermente carente ma sufficientemente equilibrato.
Il clone si presta molto bene per la produzione di vini passiti, sia mediante appassimento delle uve sulla pianta che in fruttaio; in tal caso il vino presenta colore giallo ambrato, intensamente aromatico, con note di uva moscato e frutta matura o sciroppata quali albicocca e pesca. Il sapore è abboccato, mai stucchevole, di ottimo equilibrio.
Per la sua gradevole intensità aromatica, oltre ad essere adatto per la spumantizzazione monovitigno, il clone è in grado di migliorare sensibilmente le caratteristiche sensoriali dei vini ottenuti con uvaggi e si presta alla produzione di passiti monovarietali.