

# MOSCATELLO SELVATICO B.



## Costitutore

CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 16 del 21/01/2020

## Origine

Novoli (Le)

CRSFA – Regione  
Puglia F47

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2012-2016

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità leggermente inferiore
- ✓ Produzione inferiore rispetto allo standard
- ✓ Buona la resistenza a botrite
- ✓ Aroma più intenso

## IL GRAPPOLO

### 🍇 Grappolo

Grappolo di media dimensione, spargolo, a forma piramidale, lungo, molto spargolo, di forma cilindrico-piramidale; rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più spargolo.

### 🍇 Acino

Colore verde-giallastro, dorato a piena maturità, sferoidale leggermente appiattito, polpa debole e buccia molle tenera.

Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni leggermente inferiori, la bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è leggermente inferiore.



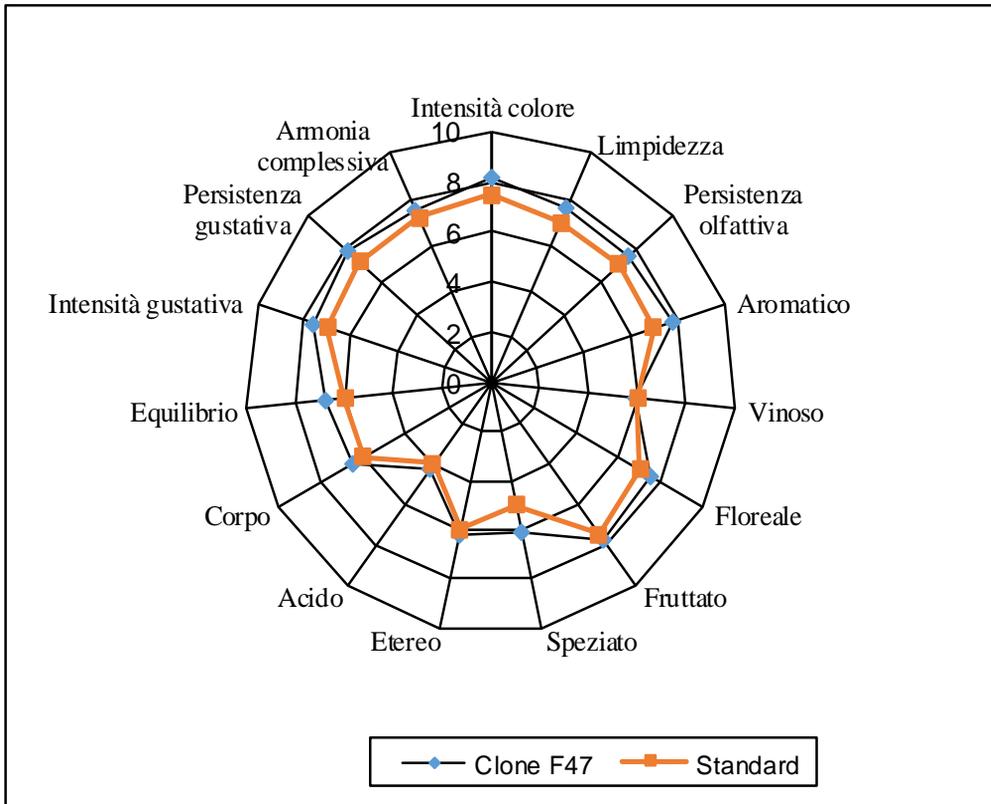
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III decade Marzo-I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	I -II decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Superiore
Oidio	Media

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,62
Produzione per ceppo (Kg)	2,10
Numero grappoli/ceppo	19,4
Peso medio grappolo (g)	112,37
Peso medio acino (g)	1,35
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,23
Indice di Ravaz	1,70

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Brix)	24,76
	pH	3,61
	Acidità totale (g/l)	4,84
	Ac. Tartarico (g/l)	3,62
	Ac. Malico (g/l)	1,47

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato, con una buona persistenza olfattiva. Profilo aromatico quantitativamente più ricco dello standard di riferimento. Prevalenza di note aromatiche floreali e fruttate (elevata presenza di composti terpenici), profumi tipici della cultivar, non mancano le note speziate. Buon corpo ed equilibrio con una buona persistenza gusto-olfattiva ed armonia complessiva.