

MOSCATO OTTONEL B.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura
ERSA – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del
Friuli Venezia Giulia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Collezione privata ERSAGRICOLA (UD)

I-CRAVIT-ERSA
FVG 130

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	ERSAGRICOLA Az. “Pantianicco” (UD)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot classico
Densità di impianto (ceppi/ha)	2750
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione leggermente inferiore
- ✓ **Acino** di calibro più piccolo e peso medio leggermente inferiore^(*)
- ✓ Fertilità reale leggermente inferiore^(*)
- ✓ Potenziale produttivo inferiore
- ✓ Minore suscettibilità ai marciumi del grappolo

FASE FENOLOGICA

EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo cilindrico, spesso con piccola ala, tendenzialmente semispargolo
- ✚ Acino rotondo

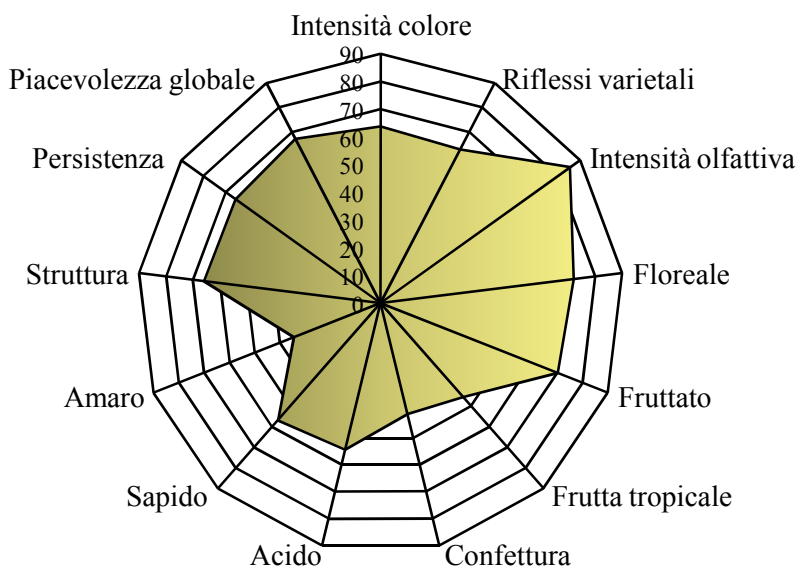


^(*) Rispetto al biotipo di riferimento

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,52
Produzione per ceppo (Kg)	4,84
Numero grappoli/ceppo	20,6
Peso medio grappolo (g)	241
Peso medio acino (g)	2,74
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.050
Indice di Ravaz	4,61

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,23
	pH	3,54
	Acidità totale (g/l)	5,1
	Ac. Tartarico (g/l)	4,89
	Ac. Malico (g/l)	1,87

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino non molto carico, caratterizzato da una nota aromatica molto intensa di sensazione floreale e fruttate alle quali si aggiungono note di confettura molto interessanti. In bocca presenta un livello di acidità non molto alto, con una media sapidità e struttura. Nel complesso il vino è molto interessante.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Si può consigliare come clone di base per la costituzione dei nuovi vigneti di questa varietà.