

MOSCATO OTTONEL B.



Costitutore

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 168

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: media
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: poco inferiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: piccolo/medio-piccolo, cilindrico, compatto, a volte sono presenti una o due ali.
- 🍇 Acino: medio, sferoide con sapore moscato.



MOSCATO OTTONEL B. VCR 168

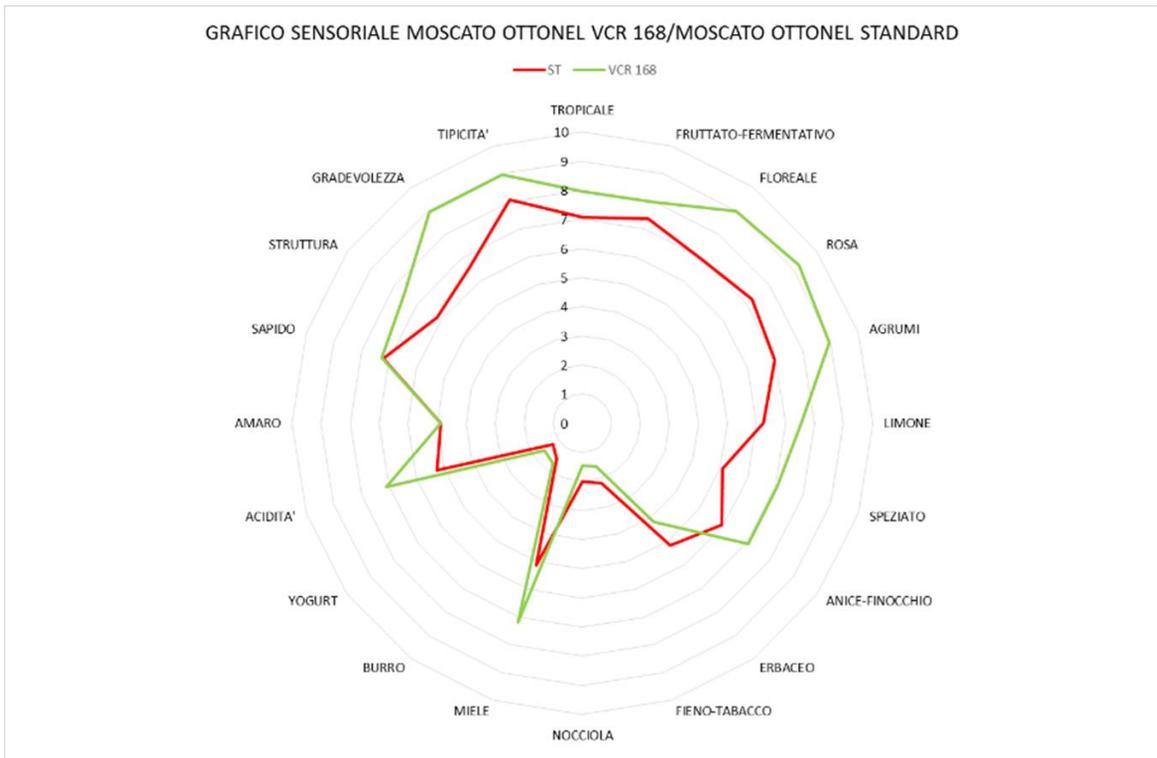
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II-III decade aprile
Fioritura	III decade maggio-I decade giugno
Invaiatura	II-III decade luglio
Maturazione	III decade agosto

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	1,06
Oidio	0,54

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	3,43
Numero grappoli/ceppo	22,1
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	2,51
Peso legno potatura (g/ceppo)	680
Indice di Ravaz	5,04

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20,6
	pH	3,51
	Acidità totale (g/l)	4,1
	Ac. Tartarico (g/l)	3,16
	Ac. Malico (g/l)	0,91

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano i sentori floreali-fruttati con note di spezie; al palato si distingue per la freschezza, la sapidità e risulta elegante e fine. Le uve possono essere utilizzate in purezza per la produzione di vini da bere in annata oppure per vini frizzanti o spumanti dolci.

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.