

MOSCHOFILERO N.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Mantineia, Peloponneso - Grecia

I-VCR 292

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2005-2007

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Acino** con caratteristico aroma di Traminer
- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità buona, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Ottima l'acidità totale nel mosto
- ✓ Buona dotazione di antociani

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, allungato, spargolo, con due ali evidenti
- ✿ Acino sferoide, con buccia a tonalità rossastra e riflessi violacei



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,67
Oidio	0,67

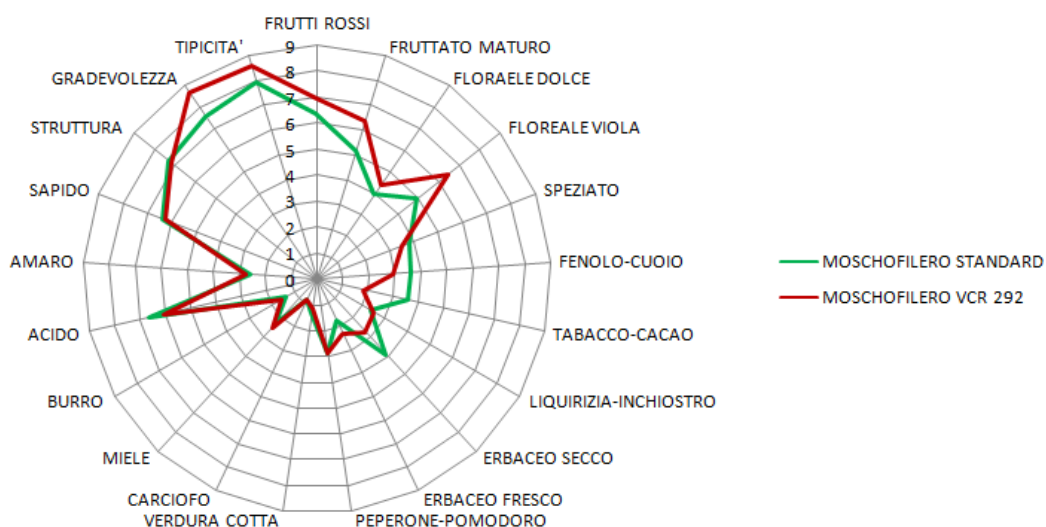
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE

Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	3,64
Numero grappoli/ceppo	14,7
Peso medio grappolo (g)	247
Peso medio acino (g)	1,87
Peso legno potatura (g/ceppo)	850
Indice di Ravaz	4,28

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,33
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,37
	Ac. Tartarico (g/l)	4,94
	Ac. Malico (g/l)	3,27
VINO	Antociani totali (mg/l)	270 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.947 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Biotipo che si presta alla vinificazione in bianco, dando un vino di colore giallo paglierino intenso, delicatamente profumato con sentori tipici di rosa; in bocca il bouquet è equilibrato ed elegante.

Si presta anche all'appassimento per dare vini da dessert.