

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 293

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 rosa passita
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona-ottima, soprattutto quella delle gemme basali
- ✓ Produzione buona
- ✓ Ottima dotazione di antociani

FASE FENOLOGICA

EPOCA

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

IL GRAPPOLO

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



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	1,83
Oidio	0,83

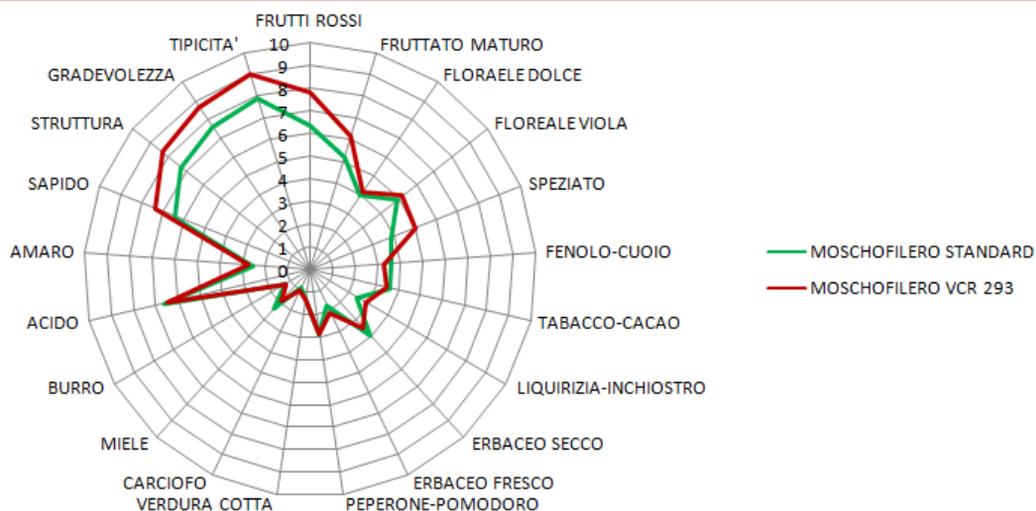
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,46
Produzione per ceppo (Kg)	3,97
Numero grappoli/ceppo	14,5
Peso medio grappolo (g)	273
Peso medio acino (g)	1,99
Peso legno potatura (g/ceppo)	900
Indice di Ravaz	4,41

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,63
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	7,07
	Ac. Tartarico (g/l)	5,04
	Ac. Malico (g/l)	2,70
VINO	Antociani totali (mg/l)	405 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2.114 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buon corpo, alcolico; il clone si presta alla vinificazione in rosato dando vini freschi con il caratteristico aroma muschiato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006