

MOSCATO GIALLO B.

Documento aggiornato al: 19/05/2024, 14:19. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,
Conegliano (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 86 del 14/04/1999

Origine

Colli Euganei (PD)

I-ISV-V 13

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Galzignano (PD); Zovon di Vò (PD)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Sylvoz
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1995-1997

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività buona

FASE

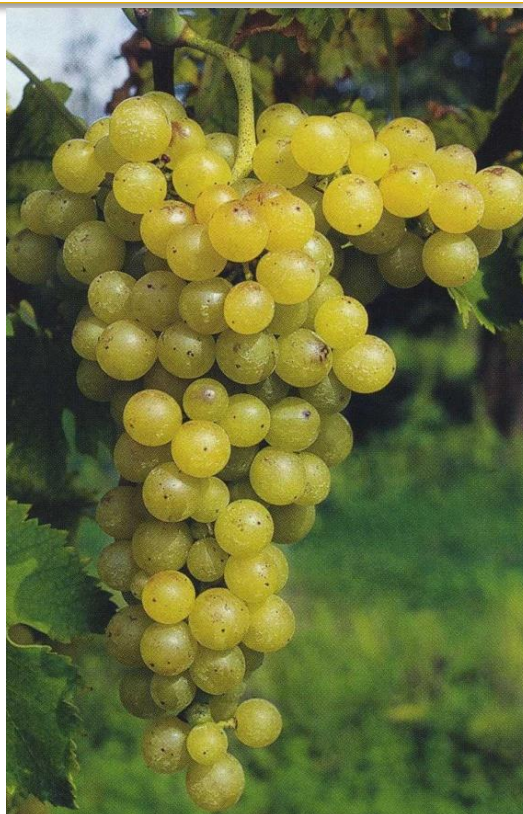
EPOCA

FENOLOGICA

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-grosso, piramidale, semispargolo
- 🍇 Acino medio-grosso, rotondeggiante



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio	-

Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,1
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,29
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

Fertilità reale	1,0
Produzione per ceppo (Kg)	4,1
Numero grappoli/ceppo	17,8
Peso medio grappolo (g)	230
Peso medio acino (g)	2,29
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,05
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	2,8
	Ac. Malico (g/l)	2,96

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	18,05
	pH	2,91
	Acidità totale (g/l)	7,1
	Ac. Tartarico (g/l)	2,8
	Ac. Malico (g/l)	2,96

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato chiaro; profumo molto accentuato di moscato, caratteristico; sapore aromatico (moscato), di buona struttura, di giusta acidità, equilibrato.

Il clone è indicato sia per l'appassimento che per la produzione di vini spumanti ad elevata e fine aromaticità.