

MOSCATO GIALLO

Vitigno di probabile origine siriana, forse portato in Italia dalla Grecia in epoca medievale dai Veneziani e poi diffusosi nel Triveneto. Conosciuto anche con il nome di Moscato Sirio e in Centro Europa come Gelber Muskateller.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea differendo sostanzialmente per produttività e vigoria. Germoglio ad apice molto piccolo ed espanso, lanuginoso, di colore verde-biancastro. Foglia di grandezza media, rotondeggiante, talvolta intera con seno peziolare a U-V. Pagina inferiore glabra. Denti poco pronunciati irregolari. Grappolo medio-grande, piramidale con 1 o 2 ali, spargolo. Acino medio, sferoidale; buccia spessa di colore giallo carico; polpa leggermente croccante con sapore moscato.

Attitudini culturali: vitigno di vigoria elevata con portamento della vegetazione eretto e tralci robusti ad internodo lungo. Richiede terreni leggermente calcarei di medio impasto, collinari, anche ricchi di scheletro, ed ambienti ventilati.

Allevamento e potatura: preferisce potature lunghe e sistemi di allevamento a pergola o spalliera tipo Guyot, Sylvoz, Casarsa.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-precocce.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile all'escoriosi e alla carenza di ferro e magnesio. Buona tolleranza alla botrite e ai freddi invernali.

Potenziale enologico: si possono ottenere vini di un bel dorato chiaro dal gradevole aroma di moscato che risulta essere più accentuato rispetto al Moscato Bianco. Si possono elaborare vini passiti, ma l'utilizzazione più diffusa è nel tipo spumante dolce.

Cloni in moltiplicazione: Moscato Giallo R1, VCR5, VCR100, VCR102, ISV-V13.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	453	257	361	360	400

MOSCATO GIALLO

R1

Origine: Az. Agr. Barone De Paoli, Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1969



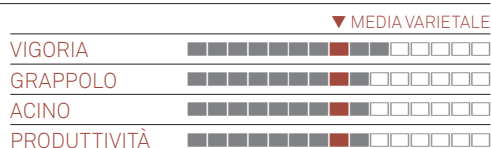
Potenziale enologico: dà vini intensamente aromatici che si prestano al taglio in modesta percentuale conferendo profumo di moscato. Ottimi anche i vini da dessert ottenuti dopo appassimento in graticcio delle uve.

MOSCATO GIALLO

VCR5

Origine: Grave di Rauscedo (PN)

Anno di omologazione: 1995



Potenziale enologico: dà vini ben strutturati, dal profumo intenso e persistente di moscato.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R1 ● VCR5

