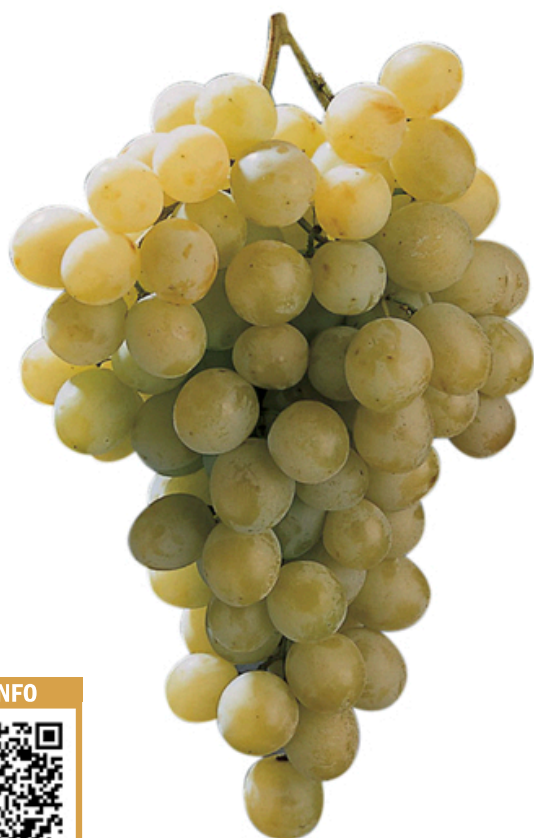


ITALIA

Clon 307

A Moscatel Itália é uma variedade estendida por toda a península ibérica. Tradicionalmente é a uva que se utiliza como uva de mesa para a celebração do fim de ano. Polpa saborosa, sabor a moscatel, crocante, aromática, pele de espessura media.



MAIS INFO



Características

- Necessita uma temperatura elevada durante a floração.
- Resiste à sequia e está bem adaptada a terrenos de gravilha e solos ácidos.
- Poda curta em solos pobres, ainda que se adapte muito bem em condução em parreiral com podas longas.
- Requer temperaturas altas para uma boa maturação.
- A maturação pode variar desde a metade de Agosto a mediados de Setembro, podendo estar na cepa até Novembro se se ensaca.
- Cultivada bem em emparrado o em espaldeira, obtêm-se produções medias altas.

Potencial enológico

- A Moscatel Itália produz vinhos brancos e doces naturais com aromas potentes, elegantes e florais.
- Pode-se empregar em coupages para fornecer aromas.
- Em Málaga utiliza-se para a elaboração de vinhos aromáticos.



Para Comer



Uva branca



Com sementes



0 - 1000m



Maturação tardia



Produção média/alta