

## MOSCATO DI ALESSANDRIA

### Clone 308

Grappoli di grandi dimensioni, un po' sciolti con peduncolo lungo. Di colore giallo-verdastro; polpa croccante. Epoca di germogliazione: media Molto resistente alla siccità e ai climi caldi. Apprezzata come uva da tavola, per il suo sapore moscato, la polpa ferma e il fiocine dallo spessore medio. Di sapore moscato accentuato.



MAGGI INFO



### Caratteristiche

- Grappoli di grandi dimensioni, medio sciolti con peduncolo lungo.
- Acini di dimensioni medio-grandi, di colore verde tendente al giallo.
- Pelle dell'acino medio-spessa.
- Polpa dalla consistenza morbida e molto succosa, con aromi moscati particolari.
- Varietà poco vigorosa dal portamento eretto.
- Richiede normalmente potature corte.
- Ha bisogno di una temperatura elevata durante la fioritura.
- Resistente alla siccità, si adatta bene a terreni di ghiaia e a suoli acidi.
- Richiede temperature elevate per una buona maturazione e per il buon agostamento del legno.
- Molto sensibile all'oidio, sensibile alle peronosspore, al ragnetto rosso e alle gelate primaverili.
- Vuole potature non eccessivamente lunghe, si adatta meglio alla spalliera che al tendone.

### Potenziale Enologico

- Il moscato d'Alessandria produce vini secchi e dolci naturali con aromi potenti, eleganti e floreali.
- Si può usare in coupage per apportare aromi all'insieme.
- Usato a Malaga per l'elaborazione di bianchi aromatici.
- Apprezzata come uva da tavola per il suo sapore moscato, la polpa ferma e il fiocine dallo spessore medio.
- Resiste bene al trasporto. Buccia spessa con relativa buona resistenza ai trasporti.



Da mangiare e fare uva passa



Uva bianca



Semi



0 - 1000m



Maturazione mezza



Produzione media/alta