

# MOSCATO BIANCO

## Clone 154

Di origine antichissima, proveniente dal bacino orientale del Mediterraneo, ha trovato l'area preferenziale di coltura nelle colline piemontesi e dell'Oltrepò Pavese. Anche se limitatamente, è diffuso un po' ovunque ed in particolare nei Colli Euganei, nella zona di Trani, e nelle province di Siracusa e Siena. È diffuso anche in Est Europa sotto il nome di Tamjanika in Serbia, Temjenika in Macedonia e Tamaioasa in Romania.



MAGGI INFO



## Caratteristiche

- Vitigno di media vigoria con portamento della vegetazione eretto.
- Tralci robusti con internodo medio-corto, vegetazione relativamente equilibrata.
- Richiede terreni tufaceo-marnosi, anche se calcarei, ma non troppo argillosi ed umidi ed al nord ben esposti, con clima asciutto e ben ventilato.
- Si adatta alle diverse forme di allevamento e potatura, purché non troppo espanse e ricche.
- Nella sua grande area di coltura si seguono pertanto le pratiche colturali locali (potature lunghe e cordoni speronati), mentre la meccanizzazione anche totale è
- Possibile nel centro-sud.
- Produzione: buona e costante; spesso si lascia un'eccessiva carica di gemme per pianta a scapito della qualità del prodotto.
- Sensibile all'oidio, alla botrite, al marciume acido e alla carenza di magnesio e potassio.
- Buona la resistenza ai freddi invernali.

## Potenziale Enologico

- Dà vini diversi in relazione alle aree di coltura e ai tipi di lavorazione.
- Nel sud e nelle isole si preparano generalmente vini liquorosi, nel nord vini spumanti.
- Il vino liquoroso è di un colore giallo dorato talvolta ambrato, di profumo molto intenso, fortemente aromatico, robusto di corpo, alcolico e dolce.
- I Moscato spumanti sono i più conosciuti, di colore giallo paglierino con rari riflessi dorati, con profumo intenso ed aroma moscato squisito, di corpo leggero
- E con un perlage perfetto: sono insuperabili nella loro tipicità.



Fare il vino



Uva bianca



Semi



0 - 1000m



Maturazione presto



Produzione cadere