



Moscato bianco

Origine e cenni storici

Originario della Grecia, molto diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, riconducibile alle uve *Anathelicon moschaton* dei Greci e Apiane dei Romani. Il nome sembra sia legato all'aromaticità delle sue bacche, che ricordano il profumo del muschio. Questo carattere viene definito dai francesi come *musquè*.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Moscata della bianca, Moscadello, Moscatello di Montalcino, Moscato, Moscato di Trani, Moscato bianco piemontese, Moscato dei Colli, Moscato d'Asti, Moscato di Canelli, Moscato dei Colli Euganei, Moscato di Frontignan, Moscato reale.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivato in ogni regione italiana, dove dà origine a numerose DOC, tra le più importanti ricordiamo il *Moscato d'Asti, Moscatello di Montalcino* e *Oltrepò Pavese*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, da poco lanuginoso ad aracnoideo, di colore verde con bordo appena ramato.

Foglia adulta media, pentagonale, trilobata e pentalobata. Seno peziolare a lira aperto, seni laterali superiori a lira chiusi con bordi sovrapposti, quelli inferiori appena accennati. Lembo sottile, piano leggermente ondulata, con superficie bollosa.

Grappolo medio, medio-grande, cilindrico-piramidale, alato (un'ala), da compatto a semi-spargolo.

Acino medio o medio grande, sferoidale o leggermente appiattito, buccia sottile, poco pruinosa, di colore giallo verdastro che diventa dorato quando esposta al sole. Polpa a sapore spiccatamente moscato, dolce.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici		Acinellatura dolce	
	alta	media	bassa
Vigoria		X	
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e colturali

Produzione buona e costante, predilige terreni marnoso-calcarei, non eccessivamente argillosi ed umidi, profondi, clima asciutto e ventilato, tollera la siccità estiva. Preferisce i sistemi di allevamento non troppo espansi, compatti e potatura lunga e a tralcio rinnovabile. Con queste forme di allevamento si adatta bene alle densità d'impianto medio-alte.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Sensibile alla peronospora, escoriosi e mal dell'esca, molto sensibile all'oidio, botrite e marciume acido. Mediamente tollerante al freddo.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-24	3,2-3,6	6,0-8,0			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

I vini possono risultare diversi a seconda dell'area di coltivazione e dal tipo di lavorazione. Normalmente nelle regioni settentrionali viene utilizzato per vini dolci, intensamente aromatici, più spesso frizzanti o spumanti, nelle regioni meridionali e insulari può essere utilizzato anche per la produzione di vini liquorosi. I vini sono di colore giallo paglierino o dorato, di profumo fragrante, sapore dolce, aromatico caratteristico. Vitigno non semplice da coltivare in quanto, essendo aromatico e abbastanza precoce, rischia di dare vini eccessivamente grossolani, poco freschi e stucchevoli. Ottimo per gli spumanti in cui conserva una gradevole freschezza e armonicità, fine ed elegante.