



Moscato di Scanzo

Origine e cenni storici

Vitigno dalle origini misteriose e antichissime. Probabilmente furono i coloni romani a portare questo vitigno sui colli di Scanzo (Lottieri, 1850). Prime notizie storiche da parte del Baioni (1789). Nella sua zona tipica di produzione, il Comune di Scanzorosciate (BG) all'imbocco della Val Calepio, era già presente a metà del Trecento (Calvi 1940). Nel 1820 Giovanni Maironi da Ponte menziona il "tanto rinomato *Moscato di Scanzo*, noto nelle regioni più lontane". È stato iscritto al catalogo nazionale delle varietà di vite per uva da vino, solo nel 1981.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Moscato di Scanzo, Moscato nero.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Coltivato esclusivamente nella provincia di Bergamo, ed è riconosciuto come DOC *Valcalepio Moscato di Scanzo passito*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, glabro, di colore verde chiaro.

Foglia adulta di grandezza media, quinquelobata, pentagonale con seno peziolare a V aperta. Lembo piano sottile, leggermente piegato a doccia, glabro sulle due pagine.

Grappolo medio, alato piuttosto spargolo, di forma allungata, piramidale. *Acino* medio, ovoidale, di sezione circolate regolare, buccia pruinosa di colore blu nero regolarmente distribuito.

Fenologia

Germogliamento: medio-precoce

Fioritura: medio-precoce

Invaiaura: media

Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Sensibile al disseccamento del rachide, alla carenza di magnesio e di potassio		

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme			X
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e culturali

Clima collinare, terreni ben esposti e piuttosto asciutti, i vigneti più antichi sono posti nei punti più riparati, suolo piuttosto magro, ricco di scheletro. Si esprime al meglio nei terreni argillo calcarei e teme gli squilibri potassico-magnesiaci. Produzione incostante, che viene garantita solo con forme di allevamento espanse e/o potature lunghe. Si può adattare a forme di allevamento tipo guyot con fittezze medio-alte.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Abbastanza sensibile alla peronospora e ai marciumi, in particolare alla botrite a causa della buccia eccessivamente sottile. Non manifesta problemi per l'oidio.

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
18-20	3,2-3,6	6,5-9,5	300-600	1600-2000	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Esclusivamente per la vinificazione e la produzione di vino passito, viene surmaturato in pianta e l'appassimento viene completato in ambiente condizionato.

Vino tipico da dessert, il colore è rosso rubino carico con riflessi granata che con l'invecchiamento assume riflessi particolari aranciati sino a diventare ambrato. Aroma ricchissimo, con intenso profumo di rose molto persistente e mandorla. In bocca armonico, fresco e vellutato, molto elegante. Entra nella produzione dei vini DOC simbolo dell'enologia bergamasca, *Valcalepio Moscato di Scanzo passito*.