



Moscato bianco



Scheda tecnica

Il vitigno Moscato bianco è un'uva aromatica a bacca bianca diffusa in quasi tutta la penisola italiana una delle più importanti per superficie vitata. Appartiene alla famiglia dei Moscati, vitigni aromatici il cui nome deriva da "muscum", muschio, il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva e che probabilmente corrisponde all'"anathelicon moschaton" dei Greci o all'"uva apiana" nell'antica Roma.

Certificazioni di qualità: prodotto proveniente da agricoltura biologica regime di controllo CEE reg. 834/07 organismo di controllo Ecogruppo Italia autorizzato Mi.P.A.A.F. IT BIO 008 – codice operatore Y127.

Zona di raccolta: Rende (200 mt slm) – Cosenza – Calabria

Varietà: moscato bianco.

Periodo di raccolta: agosto.

Metodo di raccolta: manuale.

Caratteristiche della foglia: media, pentagonale, trilobata, penta lobata.

Caratteristiche del grappolo: compatto, grandezza media, conico.

Caratteristiche dell'acino: dimensione media, forma sferoidale, buccia di colore verde gialla.

Caratteristiche culturali e produttive: potatura corta, produttività regolare, allevamento a bassa espansione, sensibile ai parassiti, resistente al caldo.