



# MOSCATO BIANCO

## GERMOGLIO

- Apice aperto

## FOGLIA

- **Dimensione medio piccola**
- Forma pentagonale
- Trilobata o intera, talvolta quinquelobata
- Nervature verde chiaro, talvolta leggermente rosate alla base
- Superficie mediamente bollosa
- Denti convessi
- **Seno peziolare chiuso talvolta con bordi sovrapposti**
- **Pagina inferiore con tomentosità nulla o molto bassa**



## GRAPPOLO

- Dimensione media
- **Lungo**
- Mediamente compatto
- Cilindrico o a imbuto
- Alato



## ACINO

- Dimensione media
- Sferoidale o ellissoidale
- **Buccia giallo verdastra con maculature brunastre**
- **Polpa carnosa di sapore aromatico**

## UTILIZZO NEI VINI LIGURI

Il **Moscato bianco** può essere utilizzato:

- come **vitigno principale** (100%) nella DOC *Golfo del Tigullio - Portofino* e nella DOC *Riviera Ligure di Ponente*;
- come **vitigno complementare** nelle DOC: *Colli di Luni*, *Colline di Levante*, *Cinque Terre* e nelle IGT: *Liguria di Levante*, *Colline del Genovesato bianco*, *Colline Savonesi bianco*.

NOTA: Nella Valle Argentina Armea in provincia di Imperia viene coltivato da tempo un vitigno denominato localmente "Moscatello di Taggia" che, dopo studi ampelografici e molecolari, è risultato essere sinonimo di Moscato bianco. Anche se geneticamente il vitigno è il medesimo, il biotipo "Moscatello di Taggia" possiede una quantità molto elevata di sostanze aromatiche (terpeni) che lo rendono particolarmente adatto alla produzione di vini dolci e di vini passiti.