

# Moschofilero Rs

Origine : Grèce



## Ampélographie



Grande feuille à 3 ou 5 lobes faiblement découpée. Sinus pétiolaire peu ouvert en V ou fermé. Dents arrondies, larges et courtes. Limbe fortement bullé, ondulé entre les nervures, parfois plissé au point pétiolaire. Moyennement à très velue.



Grappes moyennes à grosses. Baies moyennes, à saveur légèrement aromatique.



signe distinctif

## Implantation

En Grèce, ce cépage est cultivé sur des terres fertiles situées plutôt en altitude.

Résistance à la sécheresse inconnue

## Viti

Débourrement : 7j. avant Grenache

Maturité : 7j. avant Grenache

Port érigé ; cépage très vigoureux

Peu sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : cicadelles

Potentiel de production élevé



précoce

## Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne à forte

Profil aromatique tout en finesse, avec des notes muscatées légères. Bonne acidité. Ce cépage peut également servir à l'élaboration de vins mousseux et de vins doux à partir de raisins passerillés.



Intéressant en rosé

Arômes :

**litchis**  
**rosecoing**  
**agrumes**

## Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>  
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>  
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

## Réalisation

Viviane Bécart  
Romain Lacroix