

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:48. CREA/SNCV ©2011-2026.

## Cosutitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per  
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)



I-CN 4

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 300 del 31/10/1980

## Origine

Castiglione Tinella (CN)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Canelli (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4800
Periodo di osservazione	1983-1986

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Medio-tardiva
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Medio-precoce

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE

## CLONE

## CRITTOGAMICHE

Botrite	Moderata
Oidio	Media

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, cilindrico, corto, con un'ala, moderatamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoidale



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	1,30
Produzione per ceppo (Kg)	2,40
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	140
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	4,06
<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
Zuccheri ( <sup>°</sup> Brix)	18,5
pH	3,00
Acidità totale (g/l)	8,60
Ac. Tartarico (g/l)	7,20
Ac. Malico (g/l)	1,30

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Una concentrazione zuccherina adeguata, una acidità sostenuta ed una buona dotazione terpenica complessiva (569 e 813 µL rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini a ‘tappo raso’.