

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 27/02/2024, 07:56. CREA/SNCV ©2011-2024.



## **Cosuitore**

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

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

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

## **Origine**

Castiglione Tinella (CN)

I-CN 4

## **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>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°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 µ/L 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'.