# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 06/11/2025, 21:41. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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)

## 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

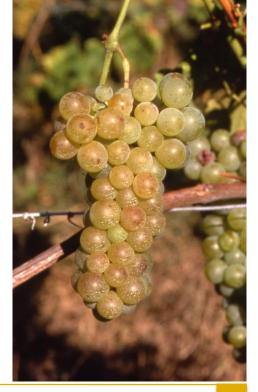
| FASE FENOLOGICA | <b>EPOCA</b>  |
|-----------------|---------------|
| Germogliamento  | Medio-tardiva |
| Fioritura       | Media         |
| Invaiatura      | Media         |
| Maturazione     | Medio-precoce |

# SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE

| Botrite | Moderata |
|---------|----------|
| Oidio   | Media    |

# IL GRAPPOLO

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





| CARATTERISTICHE<br>PRODUTTIVE | CLONE |
|-------------------------------|-------|
| 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  |

|       | PARAMETRI            | CLONE |
|-------|----------------------|-------|
|       | ENOCHIMICI           |       |
|       | Zuccheri (°Brix)     | 18,5  |
| 2     | рН                   | 3,00  |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 8,60  |
| Ĭ     | 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  $\mu$ /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'.

