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)

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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Moderata
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

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

CARATTERISTICHE 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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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'.