

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 06:13. 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. 199 del 27/08/1990

## **Origine**

Castiglione Tinella (CN)

I-CVT CN 16

## **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
- ✓ Sensibile alla botrite

## **FASE**

## **EPOCA**

### **FENOLOGICA**

Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, spesso con una ala o più ali, mediamente compatto
- ✳ Acino medio-piccolo, sferoidale



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

---

---

**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	610
Indice di Ravaz	4,09

---

---

**PARAMETRI CLONE**  
**ENOCIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,0
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	8,13
	Ac. Tartarico (g/l)	7,90
	Ac. Malico (g/l)	1,40

---

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Una concentrazione zuccherina medio-elevata, una acidità pronunciata ed una elevata dotazione terpenica complessiva (627 e 992 µ/L rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino di gran struttura, di elevata aromaticità e adeguata freschezza. Particolarmente idoneo alla spumantizzazione.