

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:46. 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)



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 OMOLGAZIONE 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**ENOCHIMICI****MOSTO**

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.