

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:46. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cositutore

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
Invaiaura	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**

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.