

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 10:48. 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**

Canelli (AT)

I-CVT AT 57

## **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 medio-elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

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

<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

## **IL GRAPPOLO**

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, cilindrico, corto, spesso alato, moderatamente compatto
- 🍇 Acino piccolo, sferoidale



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	2,90
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	2,07
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	4,91

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,8
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	8,04
	Ac. Tartarico (g/l)	7,60
	Ac. Malico (g/l)	1,80

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità pronunciata ed una buona dotazione terpenica complessiva (575 e 746 µ/L rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e buona freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini a 'tappo raso'.