

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:21. 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<br/>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<br/>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<br/>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'.