

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:47. 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**

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

### **FASE FENOLOGICA**

### **EPOCA**

|                |                |
|----------------|----------------|
| Germogliamento | Medio-precocce |
| Fioritura      | Medio-precocce |
| Invaiaura      | Medio-precocce |
| Maturazione    | Medio-precocce |

### **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE**

### **CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

|         |          |
|---------|----------|
| Botrite | Moderata |
| Oidio   | Media    |

### **IL GRAPPOLO**

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



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| 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         |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <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'.