

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine

Rauscedo (PN)

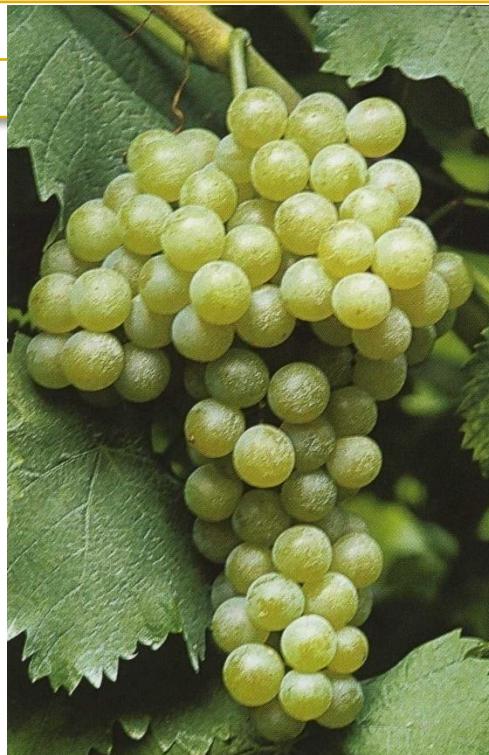
I-VCR 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1991-1993 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione e peso inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Resistenza alla botrite buona-ottima



IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo meno che medio o piccolo, cilindrico, alato
- ▣ Acino medio, rotondeggiante

Rauscedo

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|--------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE | CLONE |
|--------------------------------|--------------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite (*) | 4,60 |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|--------------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,6 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,16 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 168,5 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| PARAMETRI | CLONE |
|----------------------|--------------|
| ENOCHIMICI | |
| Zuccheri (Babo) | 16,98 |
| pH | 3,15 |
| Acidità totale (g/l) | 7,62 |
| Ac. Tartarico (g/l) | - |
| Ac. Malico (g/l) | - |

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

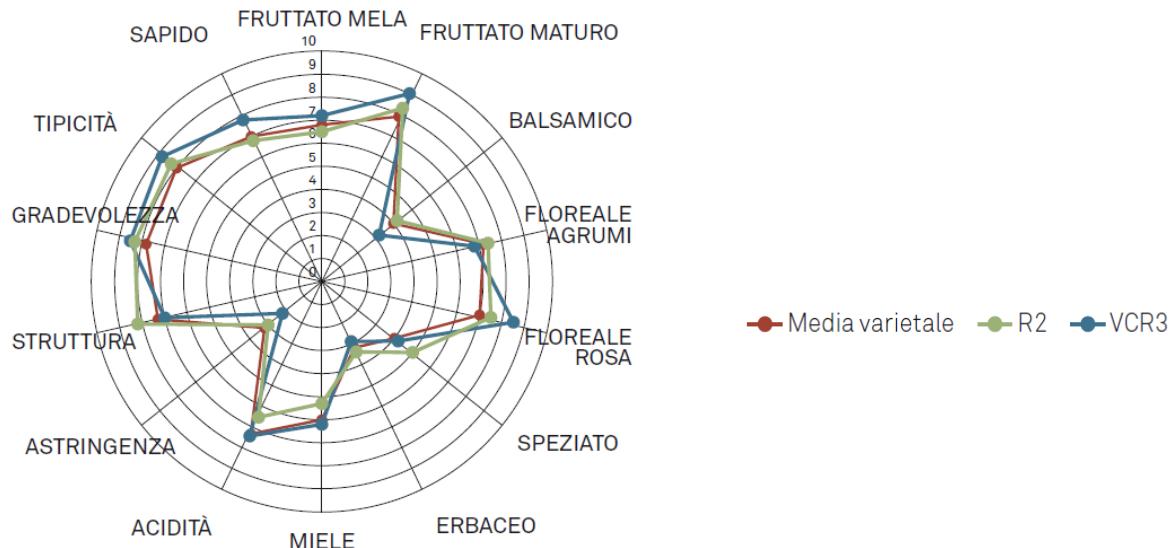
| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|------------------------|-----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I decade Agosto |
| Maturazione | I-II decade Settembre |

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE | CLONE |
|--------------------------------|--------------|
| CRITTOGAMICHE (%) | |
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 4,66 |

| CARATTERISTICHE | CLONE |
|-------------------------------|--------------|
| PRODUTTIVE | |
| Fertilità reale | 1,76 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,81 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 166,83 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| PARAMETRI | CLONE |
|----------------------|--------------|
| ENOCHIMICI | |
| Zuccheri (Babo) | 17,03 |
| pH | 3,19 |
| Acidità totale (g/l) | 8,05 |
| Ac. Tartarico (g/l) | - |
| Ac. Malico (g/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini finemente profumati, particolarmente adatti alla spumantizzazione data la buona acidità, la freschezza e il fruttato-floreale.