

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:47. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **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. 61 del 14/03/2006

## **Origine**

Calosso (AT)

I-CVT 190

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Calosso (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4000
Periodo di osservazione	1998-2003

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria moderata
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produttività medio-elevata

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Media
Invaiaatura	Media
Maturazione	Medio-precocce

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio, conico o piramidale, corto, moderatamente compatto, spesso con una o due ali corte
- ✳ Acino medio, sferoidale; buccia di colore giallo-verde, dorato se esposta al sole



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE** **CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Moderata
---------	----------

Oidio	Media
-------	-------

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,60
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	3,20
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	18
-----------------------	----

Peso medio grappolo (g)	190
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	2,38
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	530
-------------------------------	-----

Indice di Ravaz	6,03
-----------------	------

---

**PARAMETRI** **CLONE****ENOCHIMICI**

Zuccheri (°Brix)	20,1
------------------	------

pH	3,20
----	------

Acidità totale (g/l)	6,30
----------------------	------

Ac. Tartarico (g/l)	4,50
---------------------	------

Ac. Malico (g/l)	2,20
------------------	------

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità moderata ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (550 e 900 µ/L rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'.