

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 05:48. 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. 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-precoce |
| Fioritura | Media |
| Invaiatura | Media |
| Maturazione | Medio-precoce |

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****ENOCIMICI**

| | |
|------------------|------|
| 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'.