

# MOSCATO BIANCO B.

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

## Cosutitore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per  
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)



I-CVT 190

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Calosso (AT)

## CAMPO DI OMOLGAZIONE 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

| FASE FENOLOGICA | EPOCA         |
|-----------------|---------------|
| 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****ENOCHIMICI****MOSTO**

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