

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosultore

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

Castagnole Lanze (CN)

**I-MartiniRossi
CVT G3**

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

✓ **Grappolo** poco compatto che resiste bene agli attacchi di *Botrytis cinerea* e si presta ottimamente all'appassimento

✓ Vigoria media

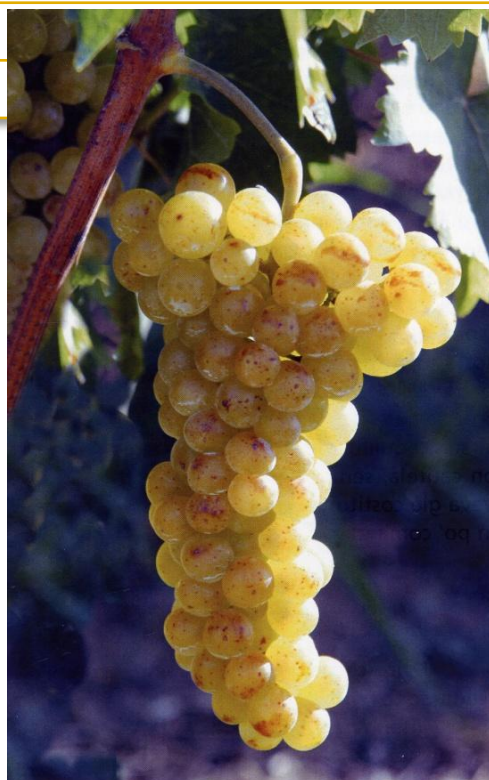
✓ Fertilità elevata

✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	Medio-precoce
Invaiaura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, cilindrico, lungo, talora con un'ala corta, poco compatto
- ✿ Acino grande, sferoidale; buccia di colore giallo-dorato, ambrato nella parte esposta al sole



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

Botrite	Ridotta
---------	---------

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

CARATTERISTICHE**CLONE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,65
-----------------	------

Produzione per ceppo (Kg)	3,00
---------------------------	------

Numero grappoli/ceppo	17
-----------------------	----

Peso medio grappolo (g)	180
-------------------------	-----

Peso medio acino (g)	3,10
----------------------	------

Peso legno potatura (g/ceppo)	590
-------------------------------	-----

Indice di Ravaz	5,08
-----------------	------

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

Zuccheri (°Brix)	20,0
------------------	------

pH	3,15
----	------

Acidità totale (g/l)	6,80
----------------------	------

Ac. Tartarico (g/l)	4,60
---------------------	------

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

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità sufficientemente energica ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (500 e 950 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'.