MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura 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

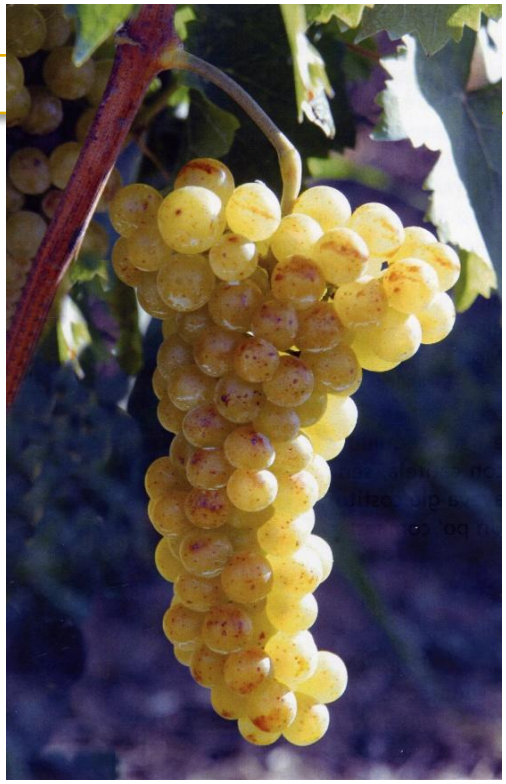
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Ridotta
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
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 ENOCHIMICI	*CLONE*
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'.