

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:24. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

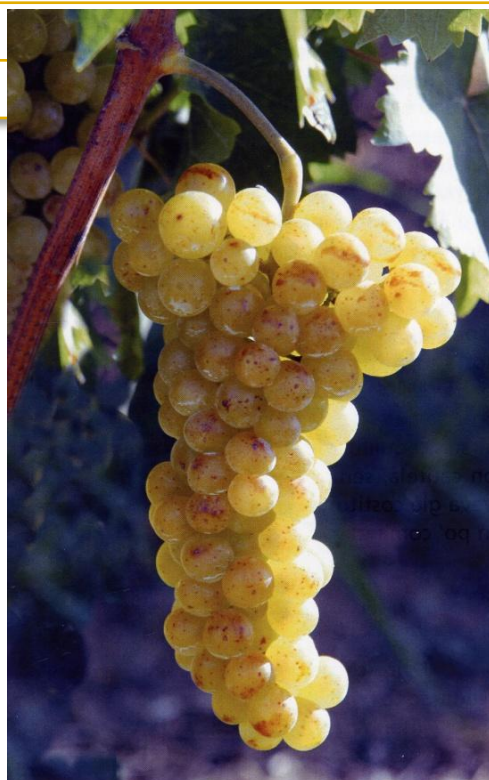
✓ Fertilità elevata

✓ 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**

|              |                      |      |
|--------------|----------------------|------|
| <b>MOSTO</b> | 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'.