

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 22/01/2026, 07:50. 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)



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

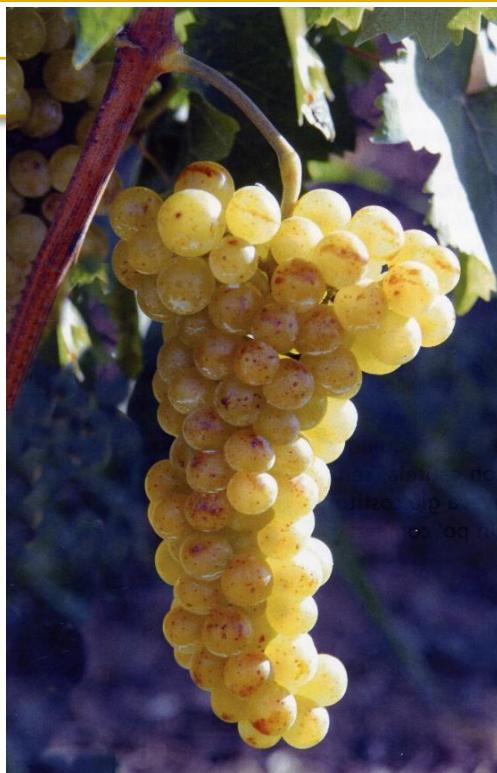
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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**CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Ridotta
Odio	Media

CARATTERISTICHE**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**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 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'.