MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:06. CREA/SNCV ©2011-2025.

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 G9

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** piccolo, poco compatto, resistente agli attacchi di *Botrytis cinerea*, che si presta ottimamente all'appassimento

✓ Vigoria elevata

✓ Fertilità elevata

✓ Produttività medio-elevata

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Medio-precoce
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-piccolo, cilindrico, abbastanza lungo, talora con un'ala corta, poco compatto o spargolo
- Acino grande, sferoidale; buccia di colore giallo, dorato se esposta al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Ridotta
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,70
Produzione per ceppo (Kg)	3,10
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	3,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	3,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,0
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	6,92
	Ac. Tartarico (g/l)	5,00
	Ac. Malico (g/l)	2,30

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità sufficientemente energica ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (550 e 870 µ/L rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'.