MOSCATO BIANCO B.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine
S. Stefano Belbo (CN)

I-VCR 221

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Monteu Roero (CN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2003-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione medio-buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

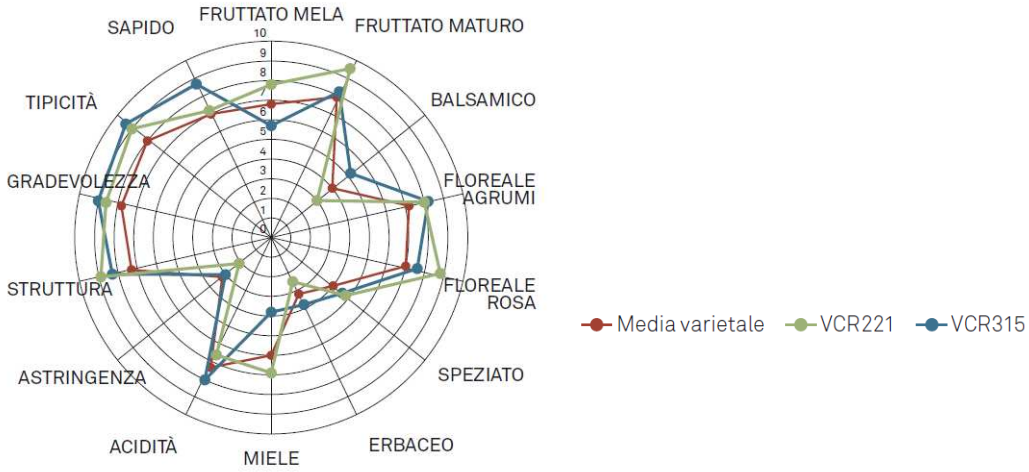
- Grappolo medio, semicompatto, cilindrico-piramidale, munito di corte ali
- Acino medio, a buccia consistente di colore giallastro

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	1,67
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	2,74
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	248
Peso medio acino (g)	2,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	540
Indice di Ravaz	5,09

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,93
	pH	3,17
	Acidità totale (g/l)	8,43
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58 (*)
	Ac. Malico (g/l)	1,98 (*)

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve di questo biotipo danno origine a dei vini di colore giallo paglierino dorato, di profumo fragrante con sentori floreali-fruttati che possono richiamare i frutti tropicali per l'elevato contenuto terpenico. Grazie alla buona acidità si addice anche alla spumantizzazione. La consistenza della buccia permette di ottenere, con l'appassimento delle uve, anche vini da dessert.

(*) Dati medi relativi al biennio 2003-2004