

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 15:11. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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 CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,67
Oidio	-

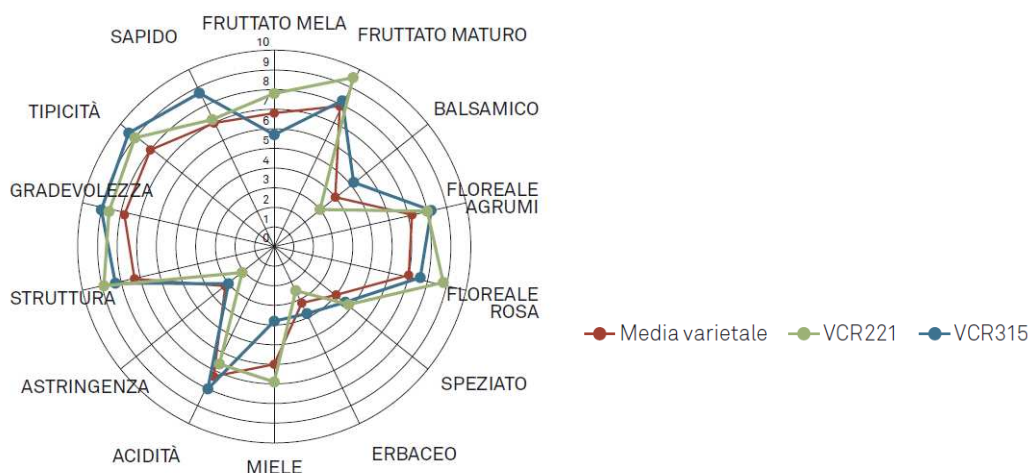
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE**

	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
<b>MOSTO</b> 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