MOSCATO BIANCO B.

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



Costitutore
Università degli Studi di Bari – Dip. di Protez. delle Piante e Microbiol. Applicata; Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo in Abruzzo; Università degli Studi di Foggia, DiSACD; Consorzio per la Ricerca Viticola ed Enologica, Miglianico (CH)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine
Castiglione a Casauria (PE)

I-UBA-RA MO 16

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Casacanditella (CH); Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	2670
Periodo di osservazione	2002-2005

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo “casauriense”
- ✓ **Acino** di peso leggermente inferiore
- ✓ Fertilità media
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività leggermente inferiore
- ✓ Soddisfacente contenimento della muffa grigia



IL GRAPPOLO

- Grappolo di taglia medio-piccola, lunghezza media, forma cilindrico-conica, poco compatto, alato; peduncolo di media lunghezza, di colore verde
- Acino medio-piccolo, di forma rotonda, con epicarpo di colore verde-giallo, poco pruinoso, sottile; sapore moscato

Casacanditella

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	III decade Agosto

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	6
Oidio	10

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,93
Numero grappoli/ceppo	25
Peso medio grappolo (g)	152
Peso medio acino (g)	1,96
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.420
Indice di Ravaz	2,77

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,56
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	6,10
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

Vittorito (*)

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

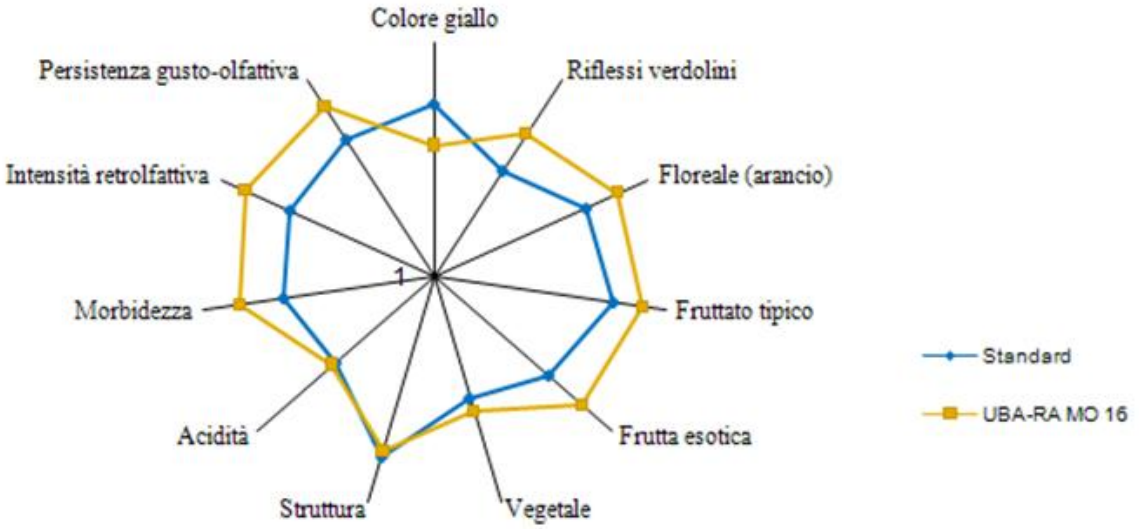
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	6
Oidio	10

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	1,98
Numero grappoli/ceppo	12,5
Peso medio grappolo (g)	154
Peso medio acino (g)	1,58
Peso legno potatura (g/ceppo)	650
Indice di Ravaz	3,05

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	23,00
	pH	3,40
	Acidità totale (g/l)	5,10
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(*) I minori valori di produttività e vigore riscontrati nel vigneto di Vittorito, sono da imputarsi alle condizioni pedologiche della zona in cui sorge l'impianto: terreno tendenzialmente sciolto, data la buona dotazione di sabbia e scheletro; molto soggetto a siccità estiva , mostra limitata fertilità.

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo paglierino, a volte scarico, con leggeri riflessi verdognoli, caratterizzato da discreto valore d'estratto netto e da buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi fiorali, fruttati maturi, di frutta esotica, con note speziate, erbacee e di miele. Al gusto, i vini si presentano di buona struttura, morbidi, leggermente amabili, dotati di buona persistenza.
Le uve del vitigno Moscato bianco sono utilizzate tradizionalmente per la produzione di vini bianchi secchi e spesso, previo appassimento sulla pianta o su graticci, di vini dolci da dessert.