

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:25. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaitura | III decade Luglio |
| Maturazione | III decade Agosto |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|----|
| Botrite | 6 |
| Oidio | 10 |

CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|-------|
| 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 CLONE ENOCHIMICI

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

Vittorito (*)

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | II decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Settembre |

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|----|
| Botrite | 6 |
| Oidio | 10 |

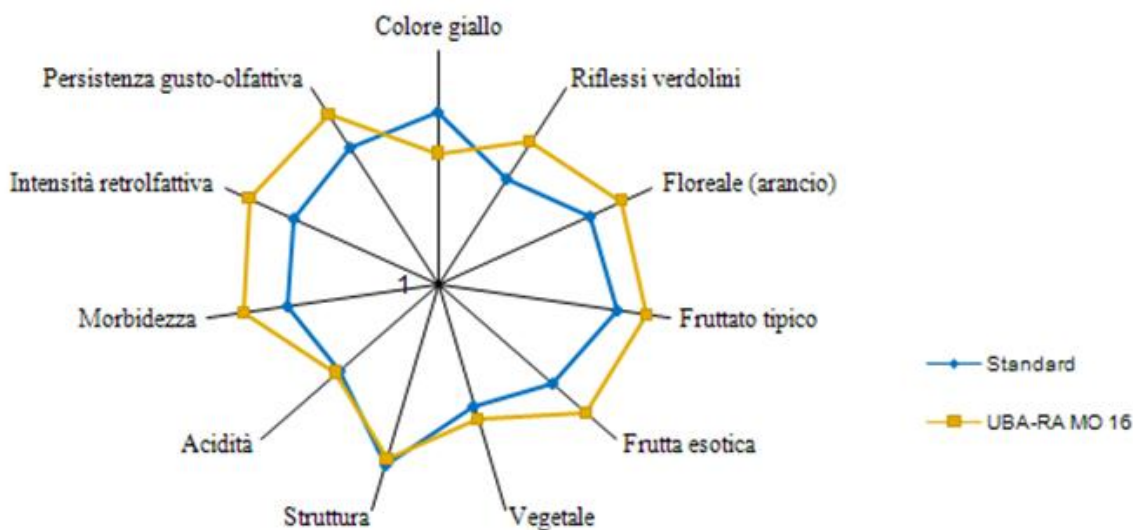
CARATTERISTICHE CLONE PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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 CLONE ENOCHIMICI

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| 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.



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 floreali, 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.