

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 189 del 14/08/2010

Origine

S. Stefano Belbo (CN)

I-VCR 315

CAMPO DI OMEOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | Monteu Roero (CN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5434 |
| Periodo di osservazione | 2005-2007 |

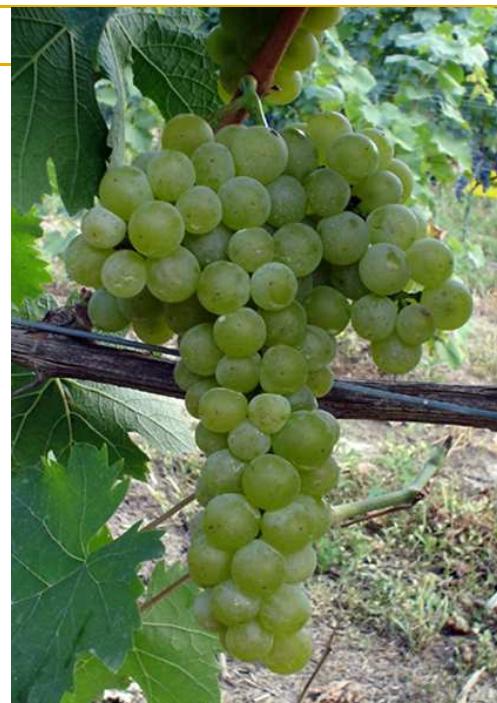
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Acino di spiccato sapore moscato
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona e costante
- ✓ Produzione più che buona

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Luglio |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, semicompatto, spesso munito di due ali, di cui una più evidente
- Acino medio, a buccia consistente con sfumatura giallo-dorato se esposto al sole



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,50 |
| Oidio | - |

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,41 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,38 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 280 |
| Peso medio acino (g) | 2,6 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 580 |
| Indice di Ravaz | 4,10 |

CLONE

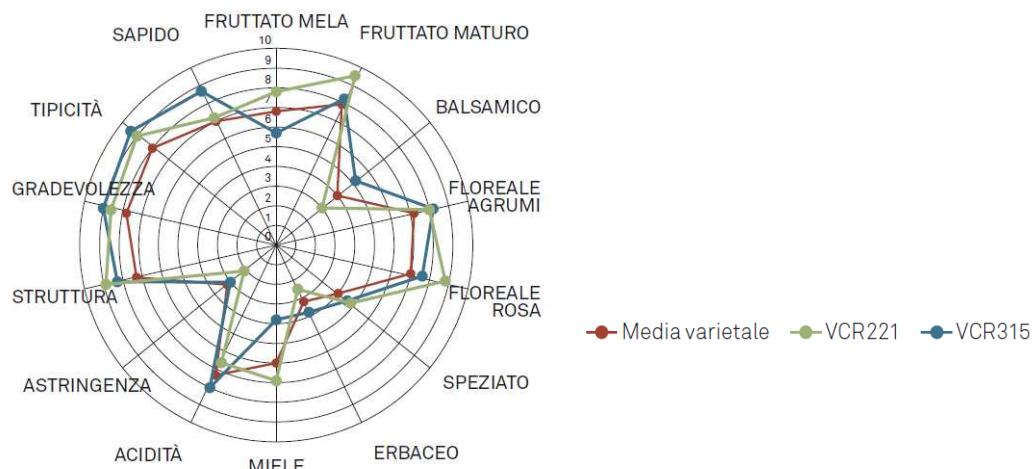
MOSTO

PARAMETRI ENOCHIMICI

| | |
|----------------------|----------|
| Zuccheri (Babo) | 18,77 |
| pH | 3,23 |
| Acidità totale (g/l) | 7,03 |
| Ac. Tartarico (g/l) | 5,52 (*) |
| Ac. Malico (g/l) | 1,61 (*) |

CLONE

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di buona struttura e di elevata aromaticità con una adeguata freschezza. Con le uve di questo biotipo si possono ottenere vini dolci e intensamente profumati, vini frizzanti e spumanti con elevata tipicità e fragranza.

(*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006