MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 04/12/2025, 15:06. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| Ubicazione | Monteu Roero (CN) | |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| Obleazione | Wolled Rocio (Civ) | |
| 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 | EPOC A |
|-----------------|----------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | III decade Luglio |
| Maturazione | III decade Settembre |

IL GRAPPOLO

- Grappolo medio-grande, cilindricopiramidale, 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



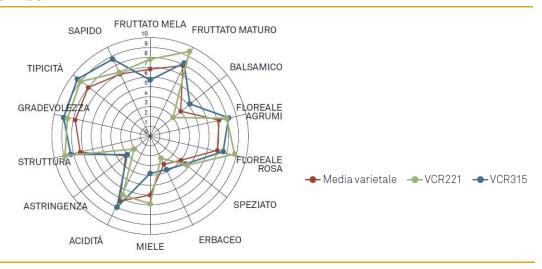
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

| 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 |

| | PARAMETRI | CLONE |
|-------|----------------------|----------|
| | ENOCHIMICI | |
| | Zuccheri (Babo) | 18,77 |
| 9 | рН | 3,23 |
| MOSTO | Acidità totale (g/l) | 7,03 |
| M | Ac. Tartarico (g/l) | 5,52 (*) |
| | Ac. Malico (g/l) | 1,61 (*) |

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

