MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. 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 OMOLOGAZIONE 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

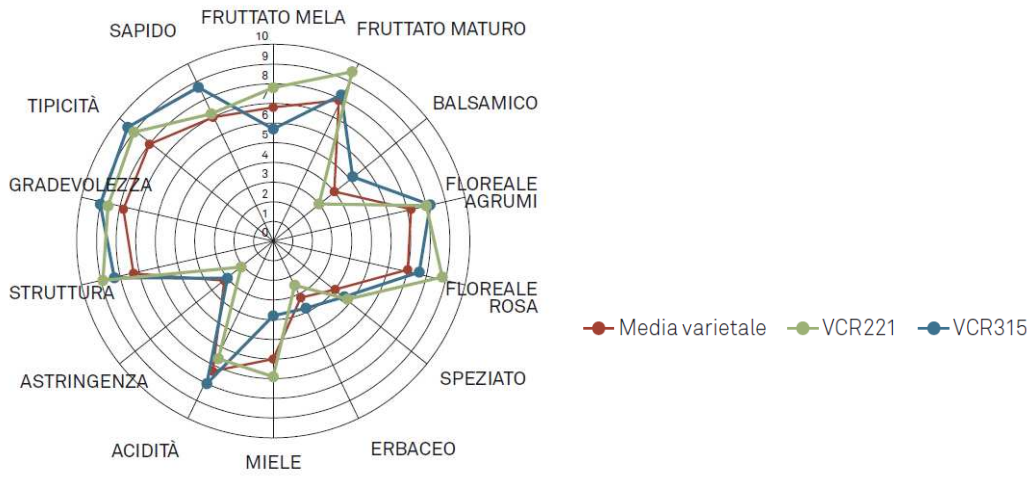
- Grappolo medio-grande, cilindrico-piramidale, allungato, semicompatto, spesso munito di due ali, di cui una più evidente
- Acino medio, a buccia consistente con sfumatura giallo-dorato se esposto al sole

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	1,50
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	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 (*)

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