

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:20. CREA/SNCV ©2011-2024.



Costitutore

Regione Siciliana – Assessorato Risorse Agricole e Alimentari

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 23/07/2011

Origine

Noto (SR)

I-Regione Sicilia
247

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	C/da Biesina, Marsala (TP)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4630
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più spargolo e di peso medio significativamente inferiore
- ✓ **Acino** di peso medio inferiore
- ✓ Contenuto zuccherino superiore ed acidità totale più alta
- ✓ Sensibile alle principali malattie crittogamiche

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	Medio-precoce

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindro-conico, mediamente compatto, con presenza di una o raramente due ali
- ✚ Acino medio, sferoide, con ombelico persistente; buccia poco pruinosa, di colore giallo-dorato che tende all'ambrato nella parte esposta al sole, con caratteristiche maculature brunastre; polpa consistente, sapore spiccatamente di moscato dolce



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

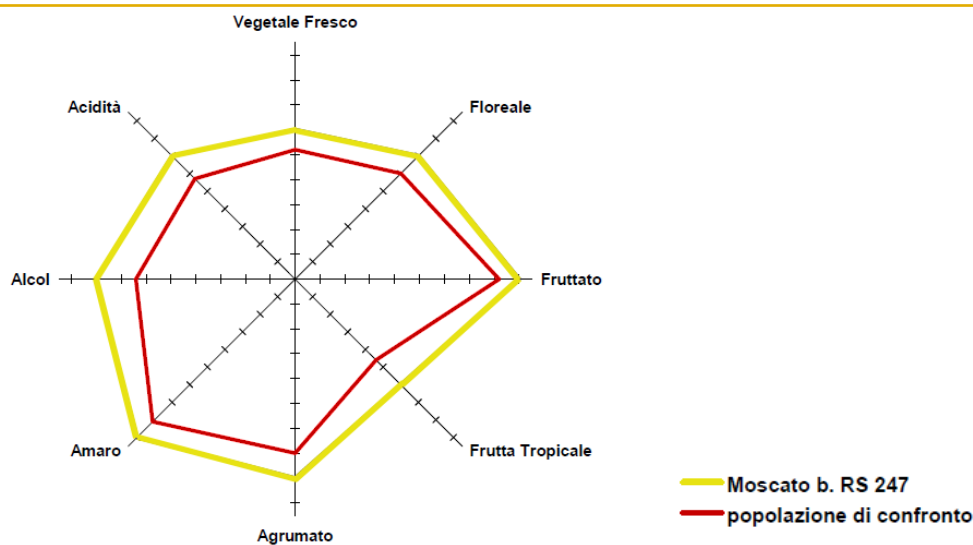
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale (*)	1,83
Produzione per ceppo (Kg)	1,72
Numero grappoli/ceppo	13
Peso medio grappolo (g)	129
Peso medio acino (g)	1,24
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,97
	pH	3,37
	Acidità totale (g/l)	5,45
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone fornisce un vino fresco, complesso, caratterizzato da un'apprezzabile equivalenza tra i sentori floreali e quelli agrumati, e dalle spiccate note esotiche; in bocca ha un buon equilibrio acidico ed una leggera nota amara. La persistenza gusto-olfattiva è lunga.

(*) Valore calcolato prima dell'intervento di diradamento