

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:22. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

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	-

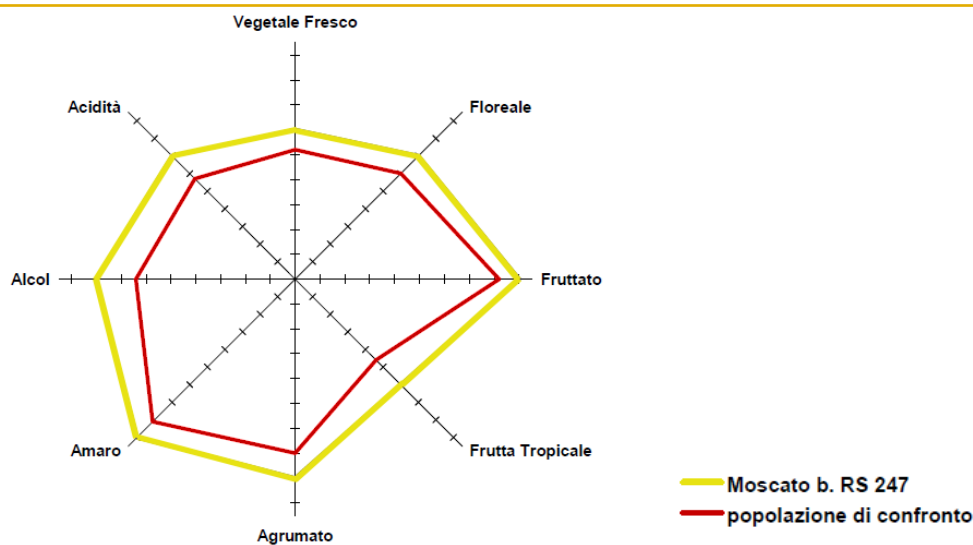
**CARATTERISTICHE CLONE**  
**PRODUTTIVE**

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**

<b>MOSTO</b>	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