

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 23/11/2024, 10:46. 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

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 | - |

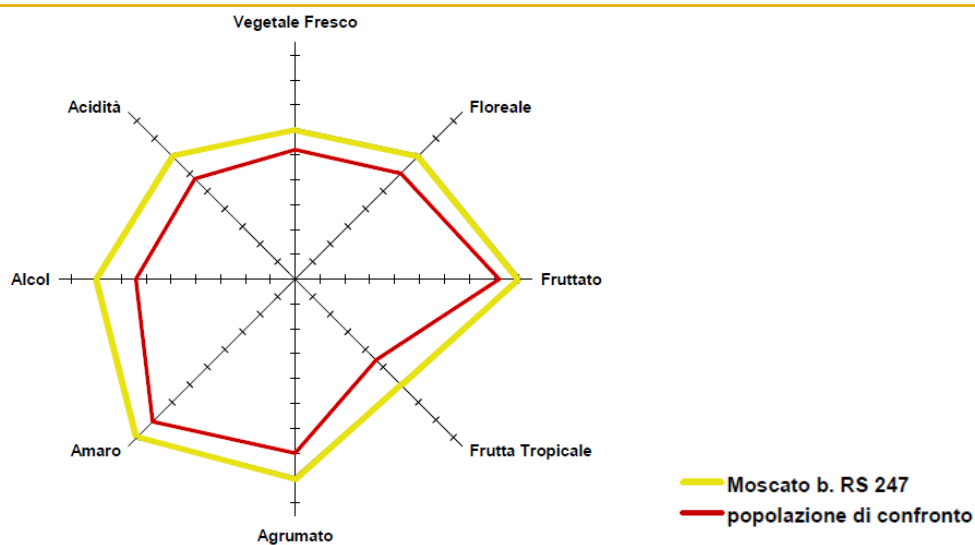
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

| | |
|-------------------------------|------|
| 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

| | | |
|--------------|----------------------|-------|
| 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