

MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 02:24. CREA/SNCV ©2011-2024.



Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola (SI); TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine

Montalcino (SI)

I-MM-CDO-5

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Pascena, Montalcino (SI)
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a Cordone speronato bilaterale con quattro speroni bigemme a pianta
Densità di impianto (ceppi/ha)	5000
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio- I decade Giugno
Invaiaura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo corto, stretto, di forma conica, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia leggermente pruinosa, di colore verde-giallo non uniforme



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

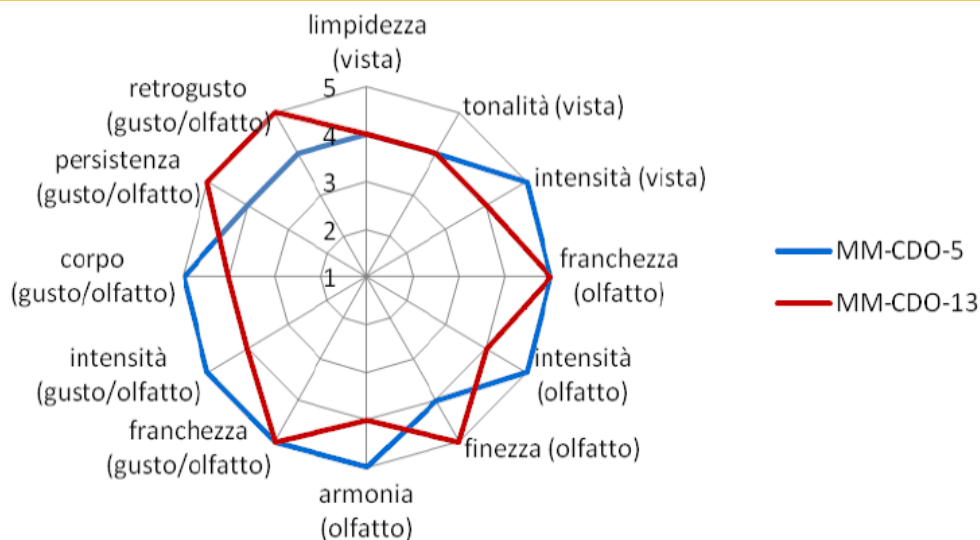
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE **CLONE**

Fertilità reale	1,3
Produzione per ceppo (Kg)	1,70
Numero grappoli/ceppo	10,3
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	1,7
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI
ENOCHIMICI **CLONE**

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE (*)



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino tipico caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta matura, pesca, albicocca, miele all'inizio poi note più verdi; complessità e armonia olfattiva elevate. In bocca emerge in franchezza, intensità e corpo.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010