MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 13:17. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
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-13

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 medio-elevata

✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio-I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre



IL GRAPPOLO

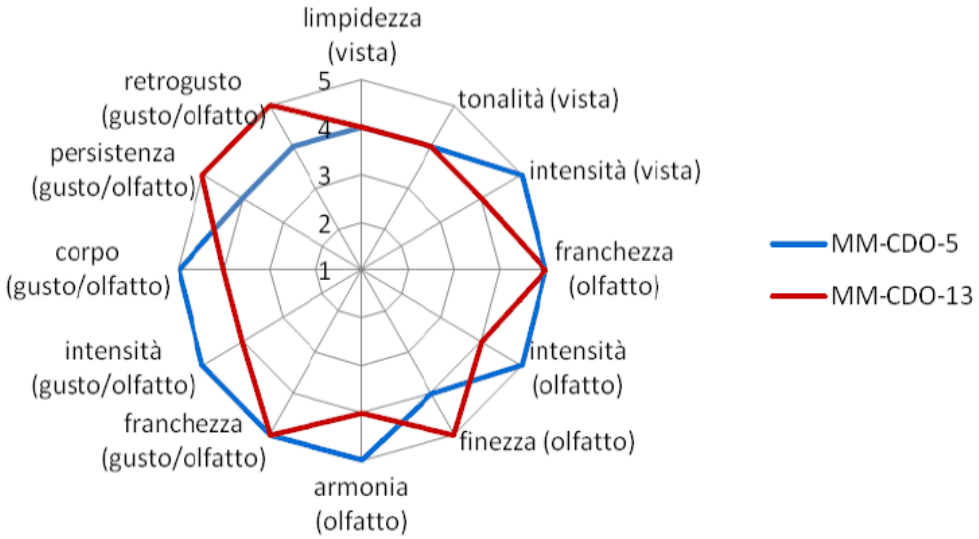
- Grappolo corto, leggermente largo, di forma conica, mediamente compatto
- Acino medio, sferoidale con buccia leggermente pruinosa, di colore verde-giallo non uniforme

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,85
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	1,60
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 caratterizzato da buona intensità olfattiva, fine ed elegante.
Si riscontrano note di agrumi, arancia e frutta fresca in genere. In bocca mostra una buona acidità ed una notevole persistenza. Nel complesso è ben equilibrato.

(*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010