

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:28. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Pianta -  
CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO).

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016.

## Origine

Vecchi vigneti nell'Astigiano e nel Cuneese.

I-MartiniRossi  
CVT 17

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda Agricola "Ezio Colla", S. Stefano Belbo (CN).
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot, su portinnesto 157-11.
Densità di impianto	5000 piante/ha, con sesto 0,8 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** La produttività elevata è da ricondurre per lo più al numero di grappoli per ceppo
- ✓ **Vigoria** Alta
- ✓ **Fertilità** Elevata
- ✓ **Produttività** Buona anche se leggermente incostante.

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

## IL GRAPPOLO

Grappolo è medio-piccolo, cilindrico, spesso con ali lunghe, poco compatto

Acino medio piccolo.



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE****CLONE****CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	Non diversa da quella propria della cultivar
Oidio	Non diversa da quella propria della cultivar

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale (n° inf/germ)	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	4,07
Numero grappoli/ceppo	23
Peso medio grappolo (g)	179
Peso medio acino (g)	2,13
Peso legno potatura (g/ceppo)	1154
Indice di Ravaz	3,53

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE****MOSTO**

Zuccheri (°Brix)	22
pH	3,05
Acidità totale (g/l)	5,8
Ac. Tartarico (g/l)	6,53
Ac. Malico (g/l)	1,64

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Presenta un'ottima maturazione, l'accumulo in zuccheri è risultato sempre elevato ed il tenore in acidità totale moderato.

Contenuto totale in terpeni liberi e legati sempre rilevante, nella media o superiore a quello degli altri cloni in studio (CVT34 – CVT61 – CVT70) e del testimone. Per ciò che riguarda i principali alcoli monoterpenici in forma libera, oltre al buon contenuto in linalolo si sono osservate concentrazioni elevate di diolo 1, spesso superiori a quelle degli altri cloni (tendenza evidenziata anche dai valori % dei principali alcoli monoterpenici).

Elevato il contenuto di linalolo e di diolo anche nella frazione glicosilata.

Sono state determinate anche le concentrazioni di due molecole non appartenenti alla classe dei terpeni, l'alcool benzilico (fruttato, balsamico) ed il 2-feniletanolo (rosa), che svolgono un ruolo non trascurabile nella complessità olfattiva del vino.

