MOSCATO BIANCO B.

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



Costitutore
Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - 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 portinnesto157-11.
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
Invaiatura	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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
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.





