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 34

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** Il numero di grappoli per pianta tende ad essere inferiore rispetto agli altri cloni in studio (17; 61; 70)

✓ Vigoria Media

✓ Fertilità Medio-alta

✓ Produttività Moderata e costante.

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

IL GRAPPOLO

Grappolo medio o medio-piccolo, piramidale, spesso con ali corte, mediamente compatto

Acino medio



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)	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	3,26
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	194
Peso medio acino (g)	2,31
Peso legno potatura (g/ceppo)	766
Indice di Ravaz	4,25

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	21,63
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	5,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,03
	Ac. Malico (g/l)	1,37

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve hanno raggiunto sempre ottimi livelli di maturazione, con concentrazioni zuccherine elevate e valori di acidità totale leggermente inferiori alla media degli altri cloni (CVT17 – CVT61 – CVT70) , così come il tenore in acido tartarico.
I mosti hanno presentato un buon potenziale aromatico, anche se caratterizzato da valori del contenuto totale in terpeni liberi e legati mediamente inferiori a quelli del CVT 17 e 61, ben superiori però se confrontati con quelli del testimone. Buono il contenuto sia in linalolo che diolo 1 liberi: nel profilo aromatico complessivo questi due composti hanno un peso equivalente. Buona la dotazione glucosidica in cui diolo 1 e nerolo hanno raggiunto concentrazioni elevate. 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.





