MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 25/04/2024, 16:24. CREA/SNCV ©2011-2024.

I-Martini Rossi CVT 61

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.

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 ceppo è inferiore rispetto a quello degli altri cloni, per cui l'elevato carico di uva per ceppo è dovuto alle maggiori dimensioni del grappolo

✓ Vigoria Moderata

✓ Fertilità Buona

✓ Produttività Elevata e costante

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I-II decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Il Grappolo

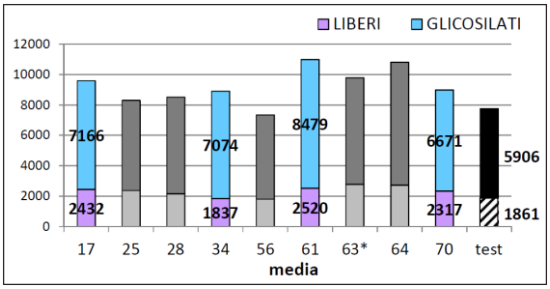
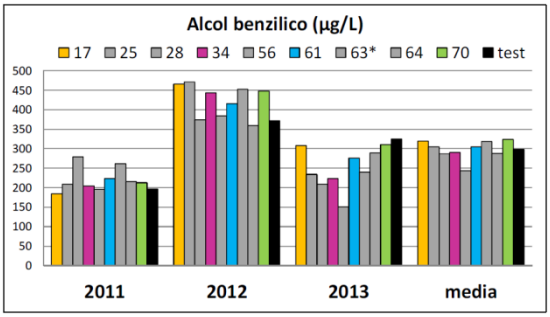
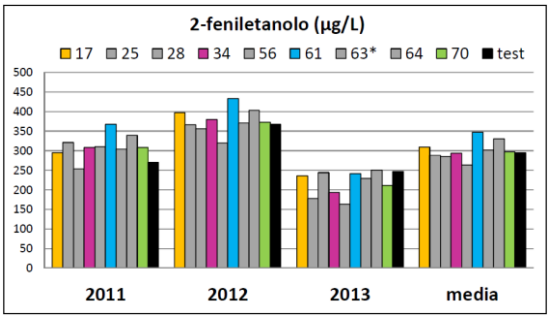
Grappolo medio o medio-grande, piramidale o cilindrico non molto allungato, compatto

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)	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	4,49
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	251
Peso medio acino (g)	2,33
Peso legno potatura (g/ceppo)	583
Indice di Ravaz	7,7

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	20,17
	pH	3,00
	Acidità totale (g/l)	5,9
	Ac. Tartarico (g/l)	6,51
	Ac. Malico (g/l)	1,58

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Per quanto riguarda il tenore in zuccheri i valori raggiunti sono leggermente inferiori rispetto agli altri cloni (CVT17 – CVT34 – CVT70) e più simili a quelli del testimone; l'acidità totale è nella media ma con un'energia acida superiore probabilmente dovuta a minor salificazione.
Ottimo accumulo in sostanze terpeniche, valori del contenuto totale, sia delle forme libere che legate, quasi sempre superiori a quelli degli altri cloni e del test. Tra i cloni di cui si richiede l'omologazione è quello in cui si è riscontrato il maggior accumulo in linalolo libero e legato, sia come valore assoluto che come valore %. Elevati anche i valori in diolo 1, in entrambe le forme (distribuzione % di linalolo e diolo 1 liberi simile al clone MR CVT 34).
Contenuto non trascurabile di composti aromatici non terpenici, in particolare di 2-feniletanolo, con valori mediamente superiori a quelli degli altri cloni in studio e del testimone.
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.