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-Martini Rossi CVT 70

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

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Medio-alta
✓ Produttività	Buona

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, da piramidale a cilindrico non molto allungato, 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)	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	3,92
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	192
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	785
Indice di Ravaz	4,99

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,67
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,56
	Ac. Malico (g/l)	1,33

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Le uve hanno raggiunto sempre ottimi livelli di maturazione, con concentrazioni zuccherine elevate e valori di acidità totale leggermente superiori alla media degli altri cloni (CVT17 – CVT34 – CVT61) , ma con valori di pH nella media. Buon potenziale aromatico, anche se caratterizzato da valori del contenuto totale in terpeni liberi e legati mediamente inferiori a quelli del MR CVT 17 e 61, ben superiori però se confrontati con quelli del testimone. Molto buono il contenuto sia in linalolo libero che diolo 1, per il quale si osserva, dalla distribuzione % dei principali monoterpenoli liberi, una spiccata tendenza di accumulo (caratteristica simile al clone MR CVT 17). Tra le forme glicosilate è risultato rilevante anche il contenuto in nerolo. 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.





