MOSCATO BIANCO B.

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



Costitutore
CRSFA Basile Caramia, Locorotondo – Regione Puglia

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2020

Origine
Ruvo di Puglia (Ba)

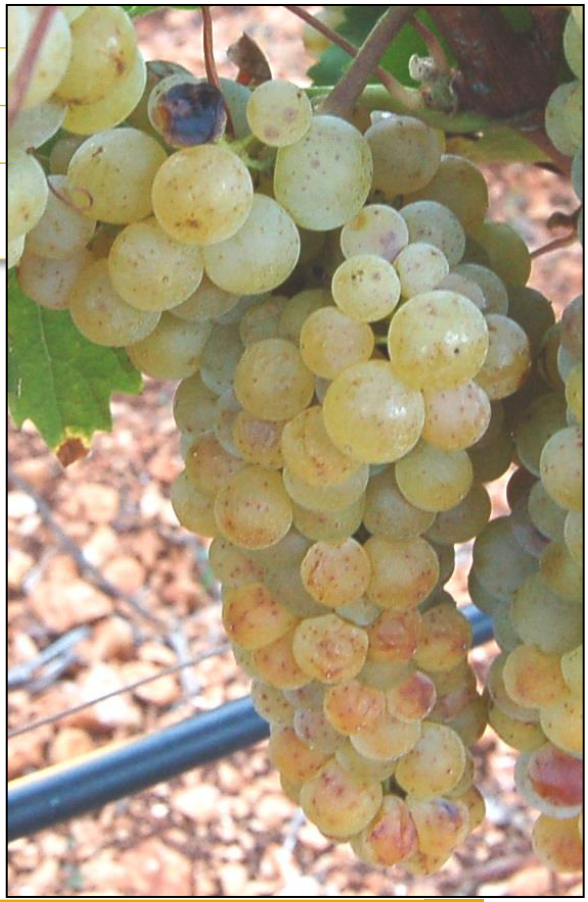
CRSFA – Regione Puglia F52

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Locorotondo
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3500
Periodo di osservazione	2010-2014

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Media
- ✓ Fertilità inferiore rispetto allo standard
- ✓ Produzione inferiore
- ✓ Buona la resistenza a botrite
- ✓Aroma più intenso



IL GRAPPOLO

Grappolo

Grappolo medio-piccolo, mediamente spargolo, di forma cilindrico-piramidale; rispetto allo standard di riferimento, il grappolo è più corto e spargolo.

Acino

Colore verde-giallastro, sferoidale leggermente appiattito, polpa debole e buccia molle tenera. Rispetto allo standard di riferimento, ha dimensioni leggermente inferiori, la bacca risulta abbastanza conforme allo standard di riferimento, il peso medio dell'acino è leggermente inferiore.

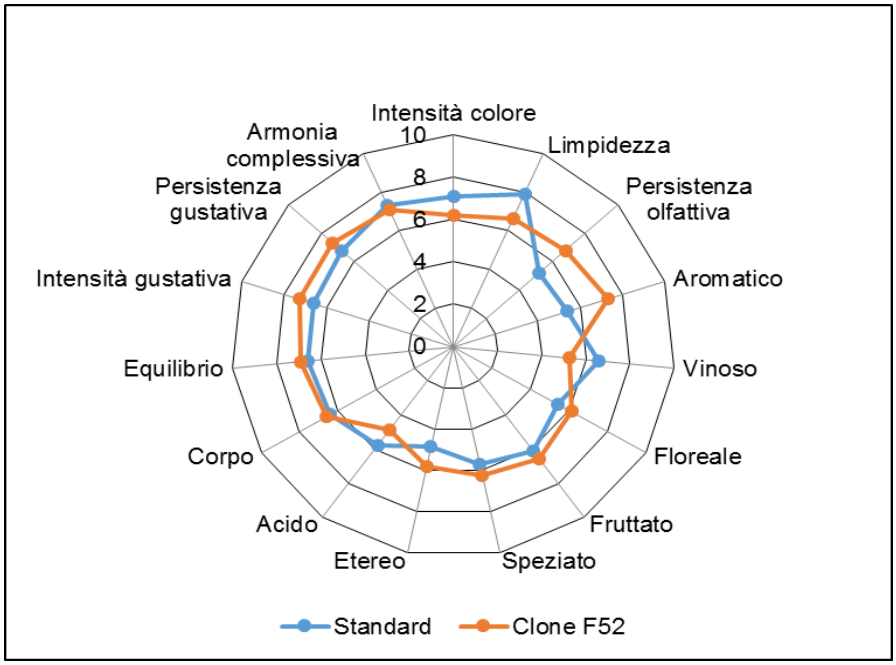
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	III Marzo-I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I - II decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	Inferiore
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,5
Produzione per ceppo (Kg)	1,70
Numero grappoli/ceppo	12
Peso medio grappolo (g)	141,8
Peso medio acino (g)	1,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,23
Indice di Ravaz	1,38

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Brix)	23,05
	pH	3,53
	Acidità totale (g/l)	6,40
	Ac. Tartarico (g/l)	3,59
	Ac. Malico (g/l)	1,78

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore giallo dorato, con una buona persistenza olfattiva. Profilo aromatico quantitativamente più ricco dello standard di riferimento. Prevalenza di note aromatiche floreali e fruttate (elevata presenza di composti terpenici), profumi tipici della cultivar, non mancano le note speziate. Buon corpo ed equilibrio con una buona persistenza gusto-olfattiva ed armonia complessiva.