

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 26/09/2021, 20:16. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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)

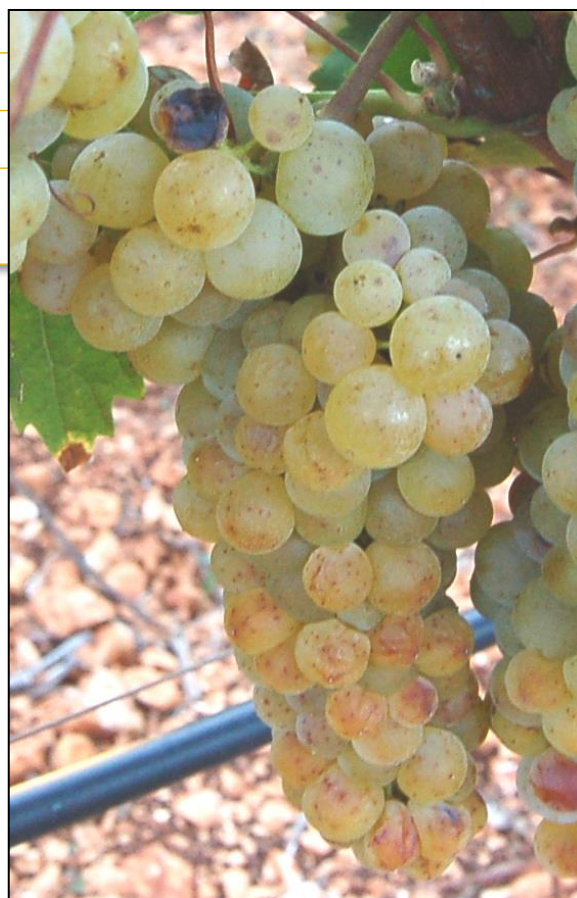
CRSFA – Regione  
Puglia F52

## 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.

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	III Marzo-I decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaatura	III decade Agosto
Maturazione	I - II decade Settembre

***SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)***

Botrite	Inferiore
Oidio	Media

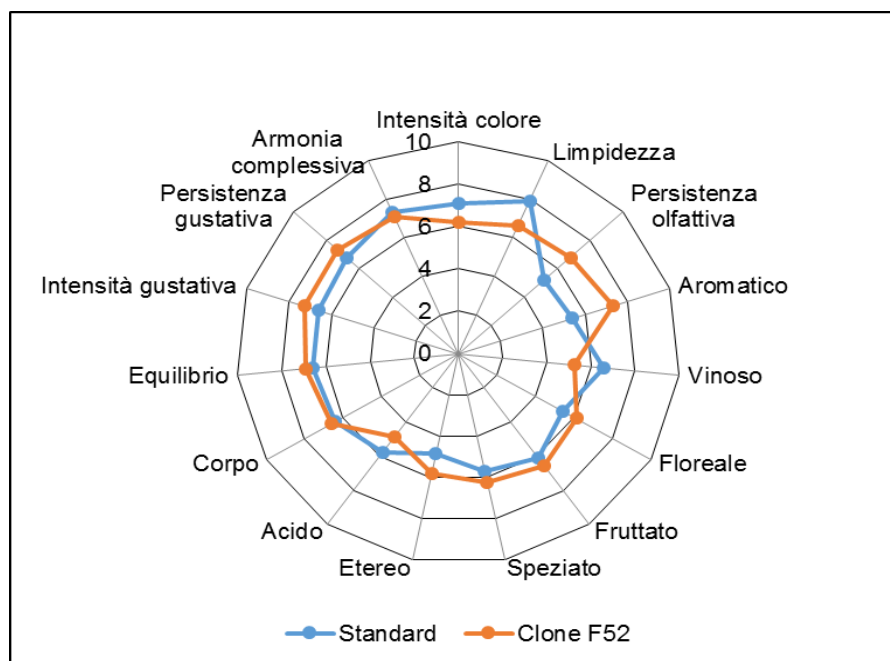
***CARATTERISTICHE CLONE  
PRODUTTIVE***

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 CLONE  
ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	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.