

MOSCATO BIANCO B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata Viticoltura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Castiglione Tinella (CN)

I-CVT CN 16

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Canelli (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4800
Periodo di osservazione	1983-1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Sensibile alla botrite

FASE

EPOCA

FENOLOGICA

Germogliamento	Medio-precocce
Fioritura	Medio-precocce
Invaiaura	Medio-precocce
Maturazione	Medio-precocce

IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, spesso con una ala o più ali, mediamente compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, sferoidale



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE

Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,33
Produzione per ceppo (Kg)	2,50
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	2,25
Peso legno potatura (g/ceppo)	610
Indice di Ravaz	4,09

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,0
	pH	2,92
	Acidità totale (g/l)	8,13
	Ac. Tartarico (g/l)	7,90
	Ac. Malico (g/l)	1,40

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina medio-elevata, una acidità pronunciata ed una elevata dotazione terpenica complessiva (627 e 992 µ/L rispettivamente di terpeni liberi e glucosidici) consentono l'ottenimento di un vino di gran struttura, di elevata aromaticità e adeguata freschezza. Particolarmente idoneo alla spumantizzazione.