

# MOSCATO BIANCO B.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 72 del 27/03/1995

## Origine

Rauscedo (PN)

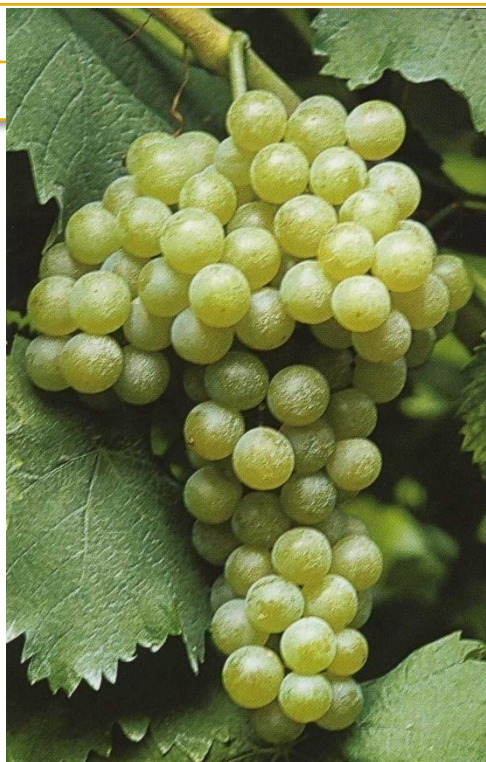
I-VCR 3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città S. Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di dimensione e peso inferiore
- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Produzione media e costante
- ✓ Resistenza alla botrite buona-ottima



## IL GRAPPOLO

- ✘ Grappolo meno che medio o piccolo, cilindrico, alato
- ✘ Acino medio, rotondeggiante

## Rauscedo

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite (*)	4,60
Oidio	-

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	8,16
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	168,5
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	16,98
	pH	3,15
	Acidità totale (g/l)	7,62
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

(\*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città S. Angelo

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

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

Botrite	-
Oidio (*)	4,66

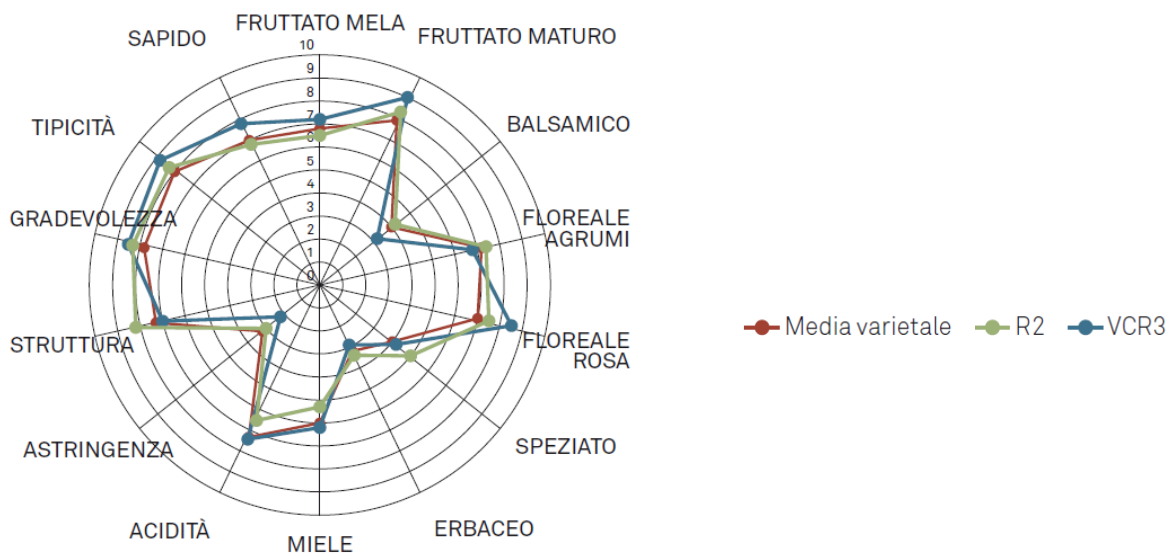
***CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE***

Fertilità reale	1,76
Produzione per ceppo (Kg)	8,81
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	166,83
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

***PARAMETRI CLONE  
ENOCHIMICI***

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,03
	pH	3,19
	Acidità totale (g/l)	8,05
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

## ANALISI SENSORIALE



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini finemente profumati, particolarmente adatti alla spumantizzazione data la buona acidità, la freschezza e il fruttato-floreale.