

# MOSCATO BIANCO B.



## Costitutore

Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola (SI); TOS.CO.VIT. (PI); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – DI.P.S.A. – Sez. Coltivazioni Arboree; ARSIA (FI)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 137 del 14/06/2012

## Origine

Montalcino (SI)

I-MM-CDO-5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Località Pascena, Montalcino (SI)                                                          |
| Forma di allevamento           | Spalliera con potatura a Cordone speronato bilaterale con quattro speroni bigemme a pianta |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 5000                                                                                       |
| Periodo di osservazione        | 2008-2010                                                                                  |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile                       |
| Fioritura      | III decade Maggio-<br>I decade Giugno |
| Invaiaura      | III decade Luglio                     |
| Maturazione    | I decade Settembre                    |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo corto, stretto, di forma conica, mediamente compatto
- ✿ Acino medio, sferoidale, con buccia leggermente pruinosa, di colore verde-giallo non uniforme



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

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

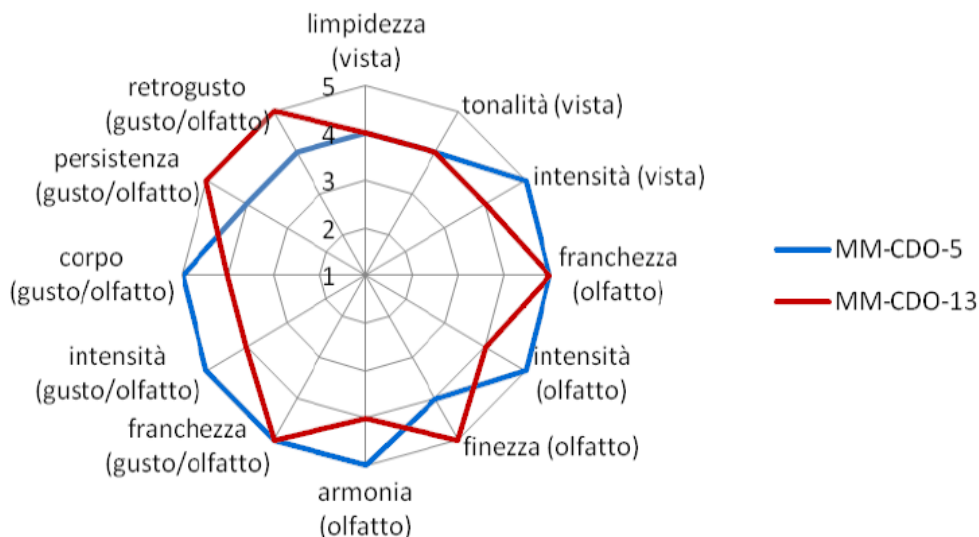
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale               | 1,3  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 1,70 |
| Numero grappoli/ceppo         | 10,3 |
| Peso medio grappolo (g)       | 165  |
| Peso medio acino (g)          | 1,7  |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | -    |
| Indice di Ravaz               | -    |

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI CLONE**

|       |                      |   |
|-------|----------------------|---|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)     | - |
|       | pH                   | - |
|       | Acidità totale (g/l) | - |
|       | Ac. Tartarico (g/l)  | - |
|       | Ac. Malico (g/l)     | - |

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGAOLETTICA**

Vino tipico caratterizzato da intensità olfattiva elevata, con note intense di frutta matura, pesca, albicocca, miele all'inizio poi note più verdi; complessità e armonia olfattiva elevate. In bocca emerge in franchezza, intensità e corpo.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2009-2010