

# MOSCATO BIANCO B.



## Costitutore

Col d'Orcia s.r.l. Società Agricola (SI); TOS.CO.VIT. (PD); Università degli Studi di Pisa – DCDSL – Sez. Patologia Vegetale; Università degli Studi di Firenze – D.I.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-13

## 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 medio-elevata
- ✓ Produttività media

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio- I decade Giugno
Invaiatura	III decade Luglio
Maturazione	I decade Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✦ Grappolo corto, leggermente largo, 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 CLONE**

**PRODUTTIVE**

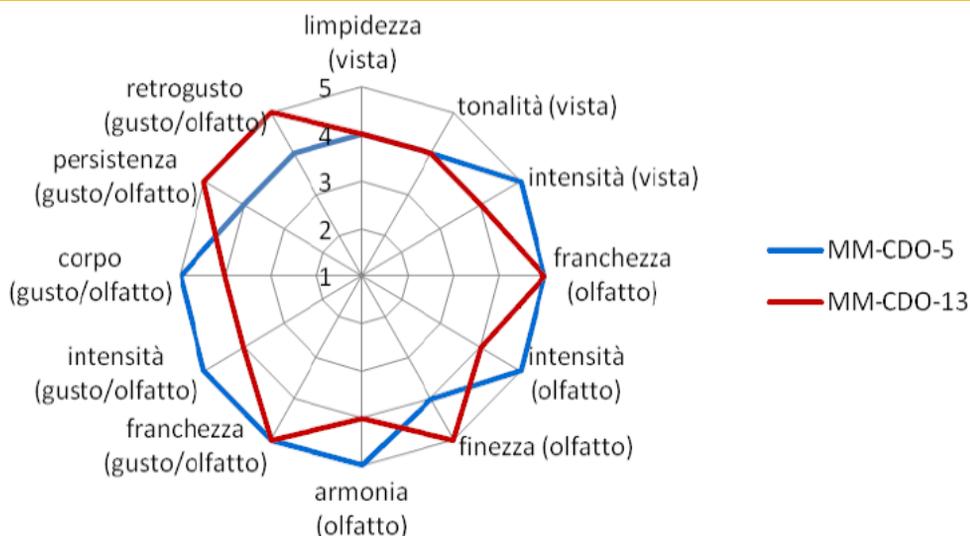
Fertilità reale	1,2
Produzione per ceppo (Kg)	1,85
Numero grappoli/ceppo	9,7
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	1,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE**

**ENOCHIMICI**

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

**ANALISI SENSORIALE (\*)**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino caratterizzato da buona intensità olfattiva, fine ed elegante. Si riscontrano note di agrumi, arancia e frutta fresca in genere. In bocca mostra una buona acidità ed una notevole persistenza. Nel complesso è ben equilibrato.

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