

# MOSCATO BIANCO B.



## Costitutore

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR, U.O.S. di Grugliasco (TO).

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 155 del 05/07/2016.

## Origine

Vecchi vigneti nell'Astigiano e nel Cuneese.

I-Martini Rossi  
CVT 70

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda Agricola "Ezio Colla", S. Stefano Belbo (CN).
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot, su portinnesto 157-11.
Densità di impianto	5000 piante/ha, con sesto 0,8 x 2,5 m.
Periodo di osservazione	2011-2013

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Vigoria	Media
✓ Fertilità	Medio-alta
✓ Produttività	Buona

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

## IL GRAPPOLO

Grappolo medio o medio-piccolo, da piramidale a cilindrico non molto allungato, mediamente compatto

Acino medio



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

Botrite	Non diversa da quella propria della cultivar
Oidio	Non diversa da quella propria della cultivar

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale (n° inf/germ)	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	3,92
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	192
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	785
Indice di Ravaz	4,99

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	22,67
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	6,4
	Ac. Tartarico (g/l)	6,56
	Ac. Malico (g/l)	1,33

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Le uve hanno raggiunto sempre ottimi livelli di maturazione, con concentrazioni zuccherine elevate e valori di acidità totale leggermente superiori alla media degli altri cloni (CVT17 – CVT34 – CVT61), ma con valori di pH nella media. Buon potenziale aromatico, anche se caratterizzato da valori del contenuto totale in terpeni liberi e legati mediamente inferiori a quelli del MR CVT 17 e 61, ben superiori però se confrontati con quelli del testimone. Molto buono il contenuto sia in linalolo libero che diolo 1, per il quale si osserva, dalla distribuzione % dei principali monoterpenoli liberi, una spiccata tendenza di accumulo (caratteristica simile al clone MR CVT 17). Tra le forme glicosilate è risultato rilevante anche il contenuto in nerolo. Sono state determinate anche le concentrazioni di due molecole non appartenenti alla classe dei terpeni, l'alcool benzilico (fruttato, balsamico) ed il 2-feniletanolo (rosa), che svolgono un ruolo non trascurabile nella complessità olfattiva del vino.

