

VARIETÀ MOSCATO BIANCO B.



Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – Unità di Grugliasco (TO)
(già Centro Studio Miglioramento Genetico e Biologia
della Vite) – Consiglio Nazionale delle Ricerche
Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

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

Origine

Canelli (AT)

I-CVT AT 57

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Canelli (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.800
Periodo di osservazione	1983- 1986

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, cilindrico, corto, spesso alato, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, piccolo

Vigoria: media

Fertilità: medio - elevata

Produttività: medio – elevata



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	medio-precoce
Fioritura	medio-precoce
Invaiaatura	medio-precoce
Maturazione	medio-precoce

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.48
Produzione per ceppo (Kg)	2.90
Numero grappoli/ceppo	19
Peso medio grappolo (g)	160
Peso medio acino (g)	2.07
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	4.91

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	19.8
	pH	2.98
	Acidità totale (g/l)	8.04
	Ac. tartarico (g/l)	7.60
	Ac. malico (g/l)	1.80

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità pronunciata ed una buona dotazione terpenica complessiva (575 e 746 μ /L di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e buona freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione e che alla produzione di vini a 'tappo raso'.