

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. 300 del 31/10/1980

Origine

Castiglione Tinella (CN)

I-CN 4

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

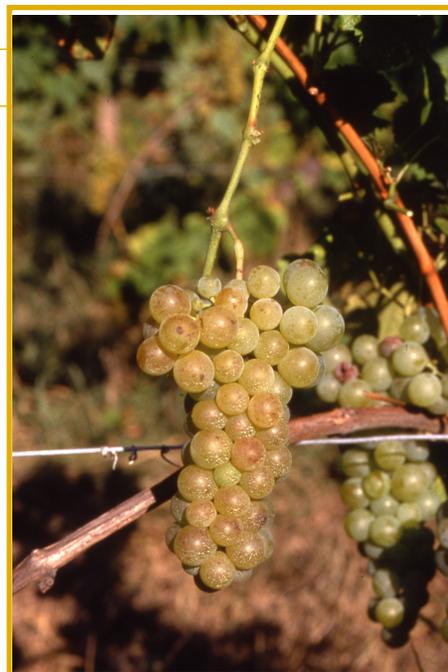
Grappolo: piccolo, cilindrico, corto, con un'ala, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, medio - piccolo

Vigoria: media

Fertilità: media

Produttività: media



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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.30
Produzione per ceppo (Kg)	2.40
Numero grappoli/ceppo	16
Peso medio grappolo (g)	140
Peso medio acino (g)	2.25
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	4.06

	<i>PARAMETRI ENOCHEMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18.5
	pH	3.00
	Acidità totale (g/l)	8.60
	Ac. tartarico (g/l)	7.20
	Ac. malico (g/l)	1.30

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina adeguata, una acidità sostenuta ed una buona dotazione terpenica complessiva (569 e 813 µ/L di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini a 'tappo raso'.