

# 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

Castiglione Tinella (CN)

I-CVT CN 16

## 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, piramidale, corto, spesso con una ala o più ali, mediamente compatto

**Acino:** sferoidale, medio - piccolo

**Vigoria:** media

**Fertilità:** media

**Produttività:** media



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>Nella media varietale</b>
Oidio	<b>Media</b>

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1.33</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>2.50</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>16</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>160</b>
Peso medio acino (g)	<b>2.25</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>610</b>
Indice di Ravaz	<b>4.09</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>19.0</b>
	pH	<b>2.92</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>8.13</b>
	Ac. tartarico (g/l)	<b>7.90</b>
	Ac. malico (g/l)	<b>1.40</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Una concentrazione zuccherina medio-elevata, una acidità pronunciata ed una elevata dotazione terpenica complessiva (627 e 992  $\mu$ /L di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino di gran struttura, di elevata aromaticità e adeguata freschezza. Particolarmente idoneo alla spumantizzazione.