

# MOSCATO BIANCO B.

Documento aggiornato al: 17/10/2025, 21:41. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Costitutore**

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Unità Staccata  
Viticultura di Grugliasco (TO) (già Centro di Studio per  
il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite)

## **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) | 4800                           |
| Periodo di osservazione        | 1983-1986                      |

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività media
- ✓ Sensibile alla botrite

### **FASE**

### **EPOCA**

#### **FENOLOGICA**

|                |               |
|----------------|---------------|
| Germogliamento | Medio-precoce |
| Fioritura      | Medio-precoce |
| Invaiaura      | Medio-precoce |
| Maturazione    | Medio-precoce |

## **IL GRAPPOLO**

- ✳ Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto, spesso con una ala o più ali, mediamente compatto
- ✳ Acino medio-piccolo, sferoidale



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

|         |       |
|---------|-------|
| Botrite | Media |
|---------|-------|

|       |       |
|-------|-------|
| Oidio | Media |
|-------|-------|

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

|                 |      |
|-----------------|------|
| Fertilità reale | 1,33 |
|-----------------|------|

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,50 |
|---------------------------|------|

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Numero grappoli/ceppo | 16 |
|-----------------------|----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Peso medio grappolo (g) | 160 |
|-------------------------|-----|

|                      |      |
|----------------------|------|
| Peso medio acino (g) | 2,25 |
|----------------------|------|

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 610 |
|-------------------------------|-----|

|                 |      |
|-----------------|------|
| Indice di Ravaz | 4,09 |
|-----------------|------|

---

**PARAMETRI CLONE****ENOCHIMICI**

|                  |      |
|------------------|------|
| Zuccheri (°Brix) | 19,0 |
|------------------|------|

|    |      |
|----|------|
| pH | 2,92 |
|----|------|

|                      |      |
|----------------------|------|
| Acidità totale (g/l) | 8,13 |
|----------------------|------|

|                     |      |
|---------------------|------|
| Ac. Tartarico (g/l) | 7,90 |
|---------------------|------|

|                  |      |
|------------------|------|
| Ac. Malico (g/l) | 1,40 |
|------------------|------|

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

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