

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. 61 del 14/03/2006

Origine

Castagnole Lanze (CN)

I-MartiniRossi CVT G3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Calosso (AT)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.000
Periodo di osservazione	1998 - 2003

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

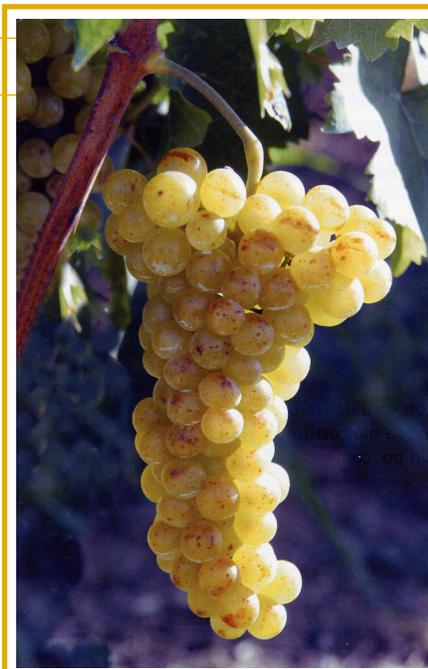
Grappolo: medio, cilindrico, lungo, talora con un'ala corta, poco compatto

Acino: sferoidale, grande, giallo-dorato, ambrato se esposto al sole

Vigoria: media

Fertilità: elevata

Produttività: medio - elevata



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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.65
Produzione per ceppo (Kg)	3.00
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	3.10
Peso legno potatura (g/ceppo)	590
Indice di Ravaz	5.08

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	pH	3.15
	Acidità totale (g/l)	6.80
	Ac. tartarico (g/l)	4.60
	Ac. malico (g/l)	2.20

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità sufficientemente energica ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (500 e 950 μ /L di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'. Si presta ottimamente all'appassimento, grazie ad un grappolo poco compatto che resiste bene agli attacchi di *Botrytis cinerea*.