

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 G9

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 - piccolo, cilindrico, abbastanza lungo, talora con un'ala corta, poco compatto o spargolo

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

Vigoria: elevata

Fertilità: elevata

Produttività: medio - elevata



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	medio
Fioritura	media
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	1.70
Produzione per ceppo (Kg)	3.10
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	165
Peso medio acino (g)	3.10
Peso legno potatura (g/ceppo)	910
Indice di Ravaz	3.40

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.0
	pH	3.18
	Acidità totale (g/l)	6.92
	Ac. tartarico (g/l)	5.00
	Ac. malico (g/l)	2.30

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità sufficientemente energica ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (550 e 870 μL di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'. Si presta ottimamente all'appassimento grazie ad un grappolo piccolo, poco compatto, resistente agli attacchi di *Botrytis cinerea*.