

# VARIETÀ MOSCATO BIANCO B.



**Costitutori** Università degli Studi di Bari e Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo-Abruzzo (Ref. M. Odoardi – A. Iezzi)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 146 del 26 giugno 2009.

**Origine:** Abruzzo comune di Castiglione a Casauria (PE)

I-UBA-RA MO 16

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Agri di Casacanditella (CH) - Vittorito (AQ)
Forma di allevamento	Spalliera Potata a Guyot bilaterale
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.666
Periodo di osservazione	2003 -2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** di taglia medio - piccola, lunghezza media. Forma cilindrico - conica, alata. Struttura poco compatta. Peduncolo di media lunghezza, di colore verde.

**Acino:** con epicarpo di colore verde-giallo, sottile, di peso medio - basso, forma rotonda, sapore moscato, con vinaccioli. Grandezza minore della media varietale.

**Vigoria:** buona e nella media varietale.

**Fertilità:** media.

**Produttività:** medio - bassa, di poco sotto la media varietale.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>20/03 Medio-precoce</b>
Fioritura	<b>02/06 Medio-precoce</b>
Invaiatura	<b>25/07 Precoce</b>
Maturazione	<b>06/09 Precoce</b>

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	<b>6% inferiore media varietale</b>
Oidio	<b>10% nella media varietale</b>

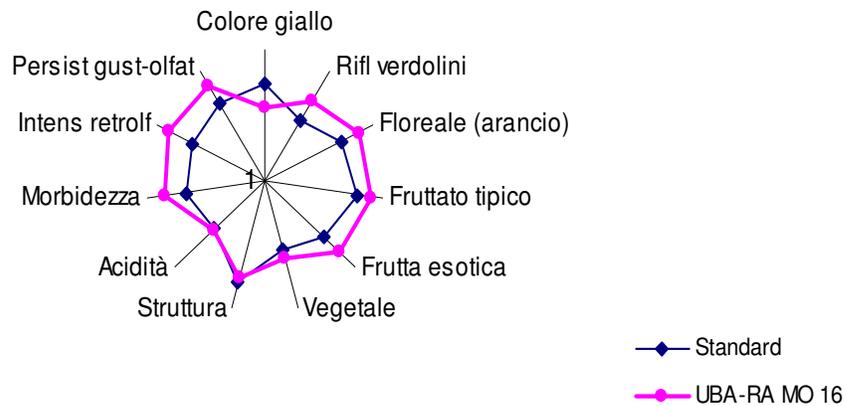
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,27</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,33</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>20,96</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>159</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,77</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	<b>1.015</b>
Indice di Ravaz	<b>3,28</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,20</b>
	pH	<b>3,38</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>5,62</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,59</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>1,51</b>

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Con la produttività piuttosto contenuta, le caratteristiche enologiche del clone sono apparse esaltate, ovvero generalmente migliori di quelle dello standard di confronto. I vini sono risultati di colore giallo meno carico, quasi paglierino, con riflessi verdognoli, caratterizzati da discreto valore d'estratto netto e da buona dotazione polifenolica. L'analisi sensoriale ha evidenziato un complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, fruttati maturi, di frutta esotica, con note speziate, erbacee e di miele. Al gusto, i vini si presentano di buona struttura, morbidi, leggermente amabili, dotati di buona persistenza. E' stato altresì sperimentato, come dimostrato dalla storica tradizione locale "casauriense", che le uve di questo vitigno si prestano benissimo per la produzione di ottimi vini passiti.