

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. 61 del 14/03/2006

Origine

Calosso (AT)

I-CVT 190

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Caloso (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, conico o piramidale, corto, spesso con una o due ali corte, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, medio, giallo - verde, dorato se esposto al sole

Vigoria: moderata

Fertilità: elevata

Produttività: medio - elevata



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

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Botrite	Moderata
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1.60
Produzione per ceppo (Kg)	3.2
Numero grappoli/ceppo	18
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	2.38
Peso legno potatura (g/ceppo)	530
Indice di Ravaz	6.03

<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
---------------------------------------	---------------------

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.1
	pH	3.20
	Acidità totale (g/l)	6.30
	Ac. tartarico (g/l)	4.50
	Ac. malico (g/l)	2.20

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, l'acidità moderata ed un'ottima dotazione terpenica complessiva (550 e 900 µ/L di terpeni liberi e glucosidici rispettivamente) consentono l'ottenimento di un vino di ben strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'.