

VARIETÀ MOSCATO BIANCO B.



Costitutore

Camera Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato di Alessandria.

Responsabile selezione: F. Mannini

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

Origine

Alessandrino

I-AL-MOS-30

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Gavi (AL)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	4.000
Periodo di osservazione	1997 - 1999

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo: medio - piccolo, cilindrico, non molto lungo, con un'ala, moderatamente compatto

Acino: sferoidale, medio - grande

Vigoria: moderata

Fertilità: moderata

Produttività: moderata



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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1.10
Produzione per ceppo (Kg)	1.60
Numero grappoli/ceppo	10
Peso medio grappolo (g)	152
Peso medio acino (g)	2.45
Peso legno potatura (g/ceppo)	400
Indice di Ravaz	5.33

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	20.8
	pH	3.22
	Acidità totale (g/l)	8.00
	Ac. tartarico (g/l)	-
	Ac. malico (g/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Una concentrazione zuccherina elevata, una acidità adeguata ed una buona dotazione terpenica complessiva consentono l'ottenimento di un vino alcolico, di buona aromaticità e di acidità adeguata a consentire una discreta freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione sia alla produzione di vini a 'tappo raso'.