# MOSCATO D'AMBURGO N.

Documento aggiornato al: 15/12/2025, 12:46. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### Costitutore

Vivai Cooperativi di Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 256 del 02/11/2017

### **Origine**

Az. Agr. Pagone – Adelfia (BA)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Az. Agr. Degno Pasquale-Trinitapoli (FG)

Forma di allevamento Tendone con 24 gemme/pianta

Portinnesto Kober 5BB VCR102

Sesto e Densità di impianto 3 x 3 m.; 1111 ceppi/ha

Periodo di osservazione 2010-2012

Testimone di riferimento

#### IL GRAPPOLO

Il grappolo è medio-grande, piramidale, leggermente allungato, semispargolo, con due ali medio lunghe ricadenti

ACINO: medio-grande, subellittico, con buccia croccante di color nero violaceo uniforme, a polpa consistente, succosa, di sapore moscato intenso, con livello di acidità elevato ed ottimo equilibrio gustativo. Il pedicello si distacca in modo integro con relativa resistenza.

VINACCIOLI: dimensioni medie, duri, con tannicità bassa.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE			
✓ Vigoria	Buona		
✓ Fertilità	Molto buona		
✓ Produttività	Molto buona		

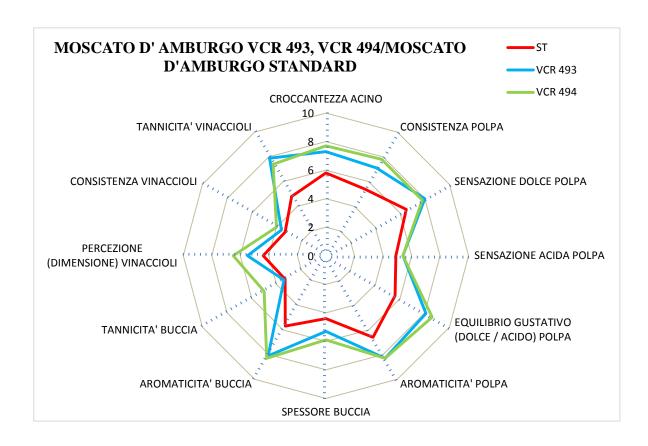
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>	
Germogliamento	II decade di Aprile	
Fioritura	I decade di Giugno	
Invaiatura	I decade di Agosto	
Vendemmia (**)	II decade di Settembre	

PARAMETRI PRODUTTIVI E	CLONE (*)
AGRONOMICI	
Fertilità reale	1,64
Fertilità basale	1,39
Fertilità potenziale	1,82
Produzione (Kg/ceppo)	12,25
N° grappoli/ceppo	
Peso medio grappolo (g)	314
Peso medio acino (g)	4,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	2330
Indice di Ravaz	5,26

PARAMETRI ANALITICI E	CLONE (*)
TECNOLOGICI DELL'ACINO	
Zuccheri (°Babo)	18,13
рН	3,4
Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,17
Antociani totali (mg/l)	343
Acido tartarico (g/l)	4,41
Acido malico (g/l)	2,49

## SUSCETTIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI IN % (\*)

Oidio -0.67Botrite -0.5



## **UTILIZZAZIONE**

A duplice attitudine.

(\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2010-2012 (\*\*) Dati medi relativi al biennio 2010/2011

