MOSCATO D'AMBURGO N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:15. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-VCR 493



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

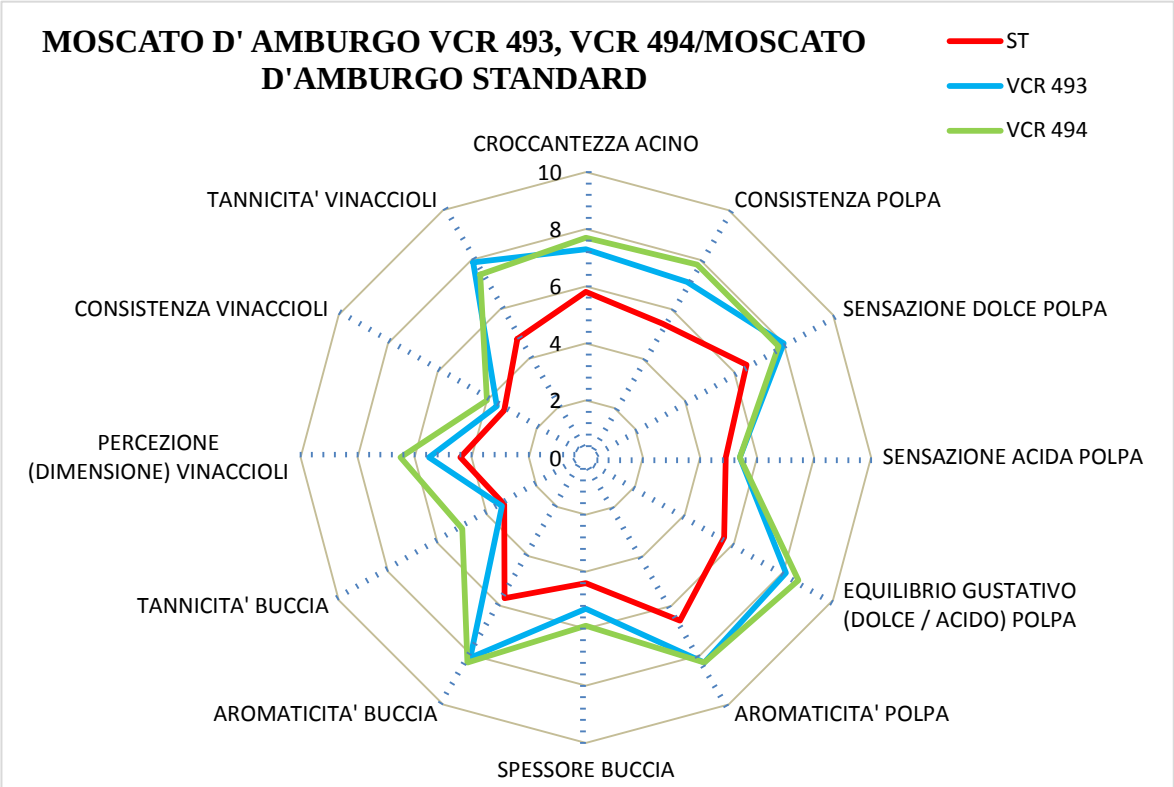
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia (**)	II decade di Settembre

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)
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 TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Babo)	18,13
pH	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 – 0,67
Botrite – 0,5



UTILIZZAZIONE

A duplice attitudine.

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