MOSCATO D'AMBURGO N.

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

I-VCR 494



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, spargolo, con due ali medio lunghe.

ACINO: medio-grande, subellittico, con buccia croccante di color nero violaceo uniforme, a polpa succosa di sapore moscato intenso. Notevole il livello di acidità, che, assieme alla spiccata sensazione dolce, garantisce un ottimo equilibrio gustativo. Il pedicello si distacca integralmente ed oppone un'elevata resistenza.

VINACCIOLI: dimensioni medie, mediamente relativamente duri e tannicità bassa.



CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE	
✓ Vigoria	Ottima
✓ Fertilità	Contenuta
✓ Produttività	Buona (dovuto al peso del grappolo, superiore alla media varietale)

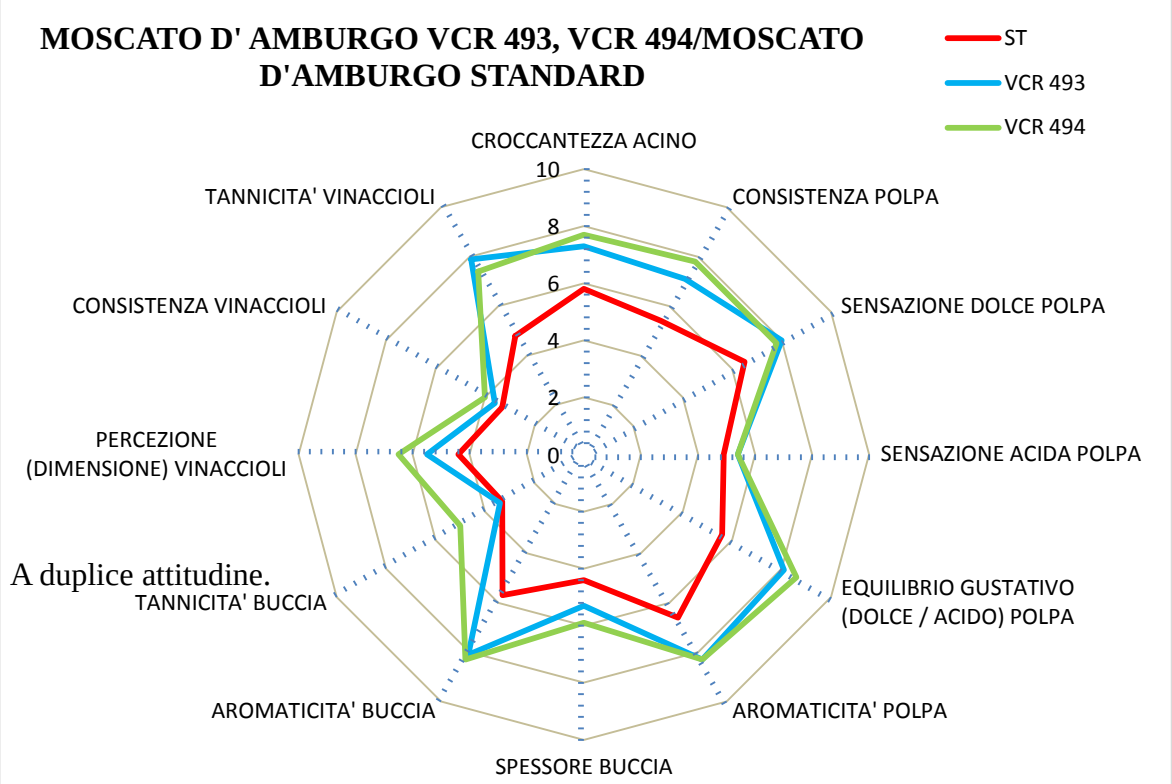
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia (**)	II decade di Settembre

PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI	CLONE (*)
Fertilità reale	1,56
Fertilità basale	1,27
Fertilità potenziale	1,71
Produzione (Kg/ceppo)	12,04
Peso medio grappolo (g)	324
Peso medio acino (g)	4
Peso legno potatura (g/ceppo)	2315
Indice di Ravaz	5,2

PARAMETRI ANALITICI E TECNOLOGICI DELL'ACINO	CLONE (*)
Zuccheri (°Babo)	18,48
pH	3,44
Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,49
Antociani totali (mg/l)	337
Acido tartarico (g/l)	4,57
Acido malico (g/l)	2,87

SUSCETTIBILITÀ AGLI AGENTI BIOTICI IN % (*)

Oidio – 0,67
Otrite – 0,58



A duplice attitudine.

UTILIZZAZIONE

A duplice attitudine.

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