MOSCATO D'AMBURGO N.

Documento aggiornato al: 03/11/2025, 12:30. 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

G.U. II. 236 dei 02/11/201

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

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

IL GRAPPOLO

- Grappolo 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.





Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	CLONE (*)
Botrite	0,5
Oidio	0,67

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	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (°Babo)	18,13
	рН	3,4
MOSTO	Acidità totale (g/l, in ac. tartarico)	5,17
Į Õį	Antociani totali (mg/l)	343
~	Acido tartarico (g/l)	4,41
	Acido malico (g/l)	2,49

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

