

MOSCATO D'AMBURGO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 14:12. CREA/SNCV ©2011-2024.

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

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.



MOSCATO D'AMBURGO N. VCR 493

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) **CLONE (*)**

Botrite	0,5
Oidio	0,67

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 ENOCHIMICI **CLONE (*)**

MOSTO	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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

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