

# MOSCATO D'AMBURGO N.

Documento aggiornato al: 02/01/2026, 08:36. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-VCR 494

## 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	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
Invaiaura	I decade di Agosto
Vendemmia (**)	II decade di Settembre

## IL GRAPPOLO

- ✿ 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.



MOSCATO D'AMBURGO N. VCR 494

<i><b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
---	-------------------------

Botrite	0,58
Oidio	0,67

<i><b>PARAMETRI PRODUTTIVI E AGRONOMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
---	-------------------------

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

<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE (*)</b></i>
------------------------------------	-------------------------

<b>MOSTO</b>	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

<i><b>DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE</b></i>
--

Vino

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