

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
Invaiatura	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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) CLONE (*)

Botrite	0,58
Oidio	0,67

PARAMETRI PRODUTTIVI E CLONE (*)

AGRONOMICI

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 ENOCHIMICI CLONE (*)

MOSTO	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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Vino

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