

MOSCATO D'AMBURGO

Description

L'excellente saveur et le croquant du cépage en font une grande demande. Excellente productivité et durée de conservation des raisins. Originaire d'Angleterre où il s'appelle « Noir d'Alexandrie », il s'est d'abord répandu en France puis dans de nombreux pays viticoles.



Pousse: moyen (après la première décade d'avril).

Maturité: moyen (Sicile 15 – 25 août ; Vénétie 5 – 15 septembre).

Bouquet: moyen-grand, pyramidal, allongé, clairsemé, avec une ou deux ailes, poids moyen gr. 400-600.

Baie: Moyen-grand (6-7 gr.), légèrement ellipsoïdal, avec une peau pruneuse très fine mais forte, avec une couleur noire violacée intense; pulpe assez douce, sucrée, juteuse avec une agréable saveur de muscat.

Caractéristiques végétatives-productives : La vigueur est élevée avec une production abondante et constante.

Résistance au froid: très bien

Résistance aux maladies : c'est une variété traditionnelle qui nécessite des traitements (4-8) avec des produits à base de cuivre et de soufre pour une agriculture durable.



Data Sheet

Couleur baie de raisin	Rouge
Période de maturation	1ère décade de septembre, 3ème décade d' août
Raisin	moyen, rond, avec graines
Saveur	fruité, muscat
Bouquet	grand, épais
Utiliser	Jus, table
Reproduction	plante grimpante, espalier, pergola, pot
Où planter	ville, terrain plat – moins de 200 m, colline 200-500 m
Convient à	vignoble familial, vignoble professionnel, potager
Résistance aux maladies	Faible
Bouquet de mildiou	Faible
Feuilles de mildiou	Faible
Feuilles d'oïdium	Faible
Bouquet d'oïdium	Faible
Botrytis	Faible
Traitements phytosanitaires	De 6 à plusieurs traitements selon les conditions climatiques avec des produits à base de cuivre et de soufre
Autre	ancienne variété

