LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 18:38. CREA/SNCV ©2011-2026.

I-SMA-ISV 317



Costitutore
Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach. Responsabile selezione: U. Malossini;C.R.A.-VIT (già Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano).

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 286 del 04/12/1992

Origine
Avio, loc. Borghetto (TN)

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Rovereto, pianura (190 m s.l.m.)
Forma di allevamento	Pergola doppia
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.500
Periodo di osservazione	1992 - 1988

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività media



Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Media

Il Grappolo

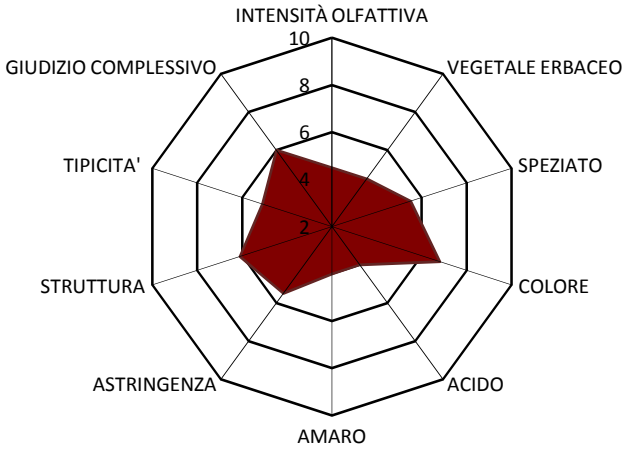
- Grappolo medio-piccolo, giustamente spargolo, alato, tipico
- Acino medio, sub-ellittico

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,48
Produzione per ceppo (Kg)	5,53
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	198,00
Peso medio acino (g)	1,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.045
Indice di Ravaz	5,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,82
	pH	3,06
	Acidità totale (g/l)	8,97
	Ac. Tartarico (g/l)	6,52
	Ac. Malico (g/l)	3,28
VINO	Antociani totali (mg/l)	435
	Polifenoli totali (mg/l)	2.020

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma tipico varietale; sapore armonico, piuttosto tannico, corposo, acidità caratteristica. Gradevolmente amarognolo al gusto, ben strutturato, si presta a sopportare un breve invecchiamento. Clone miglioratore dello standard varietale, sia per i parametri qualitativi che quantitativi.