

# LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.

Documento aggiornato al: 01/09/2024, 01:39. CREA/SNCV ©2011-2024.



## 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)

I-SMA-ISV 317

## 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiaura	Media
Maturazione	Media



## IL GRAPPOLO

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

## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

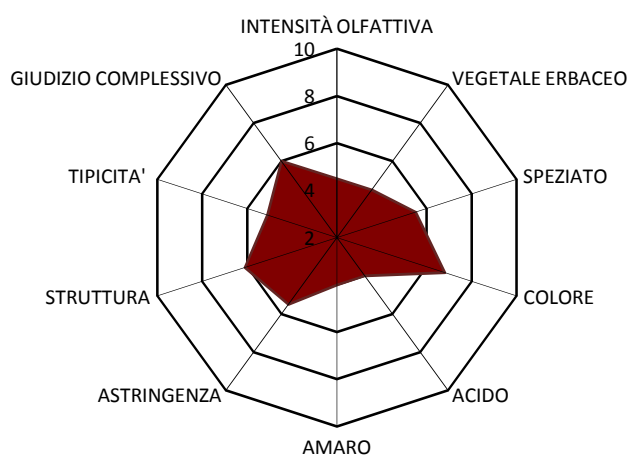
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.