LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.

Documento aggiornato al: 01/11/2025, 00:55. CREA/SNCV ©2011-2025.



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

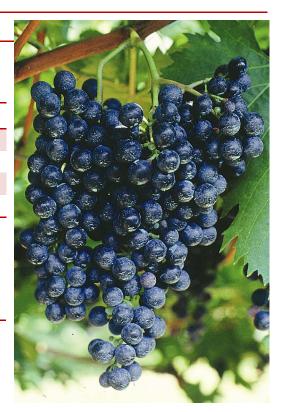
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

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

FASE FENOLOGICA	EPOC A
Germogliamento	Medio
Fioritura	Media
Invaiatura	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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	18,82
0	рН	3,06
MOSTO	Acidità totale (g/l)	8,97
M	Ac. Tartarico (g/l)	6,52
	Ac. Malico (g/l)	3,28
VINO	Antociani totali (mg/l)	435
VII.	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.

