

LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:27. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

Origine

Bomporto (MO)

I-RAUSCEDO 4

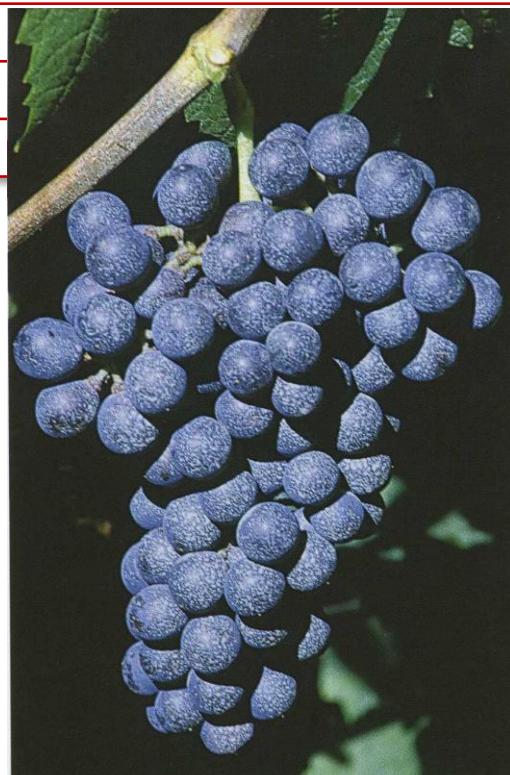
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | - |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | - |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso superiore
- ✓ Minore sensibilità alla colatura ed alla acinellatura
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività maggiore

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|---------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | - |
| Invaiatura | - |
| Maturazione | Medio-tardiva |



IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo più che medio, piramidale, semispargolo, alato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

CRITTOGAMICHE (%)

Botrite -

Oidio -

CARATTERISTICHE CLONE

PRODUTTIVE

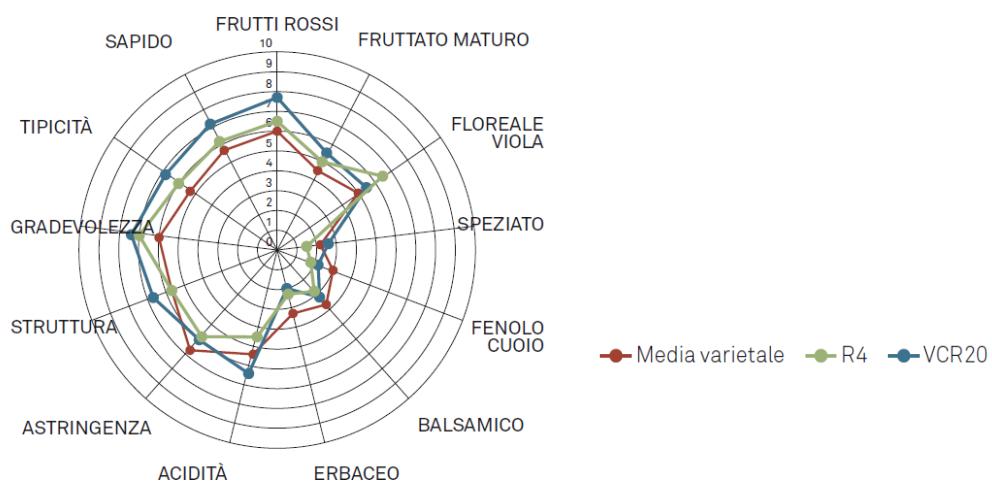
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,04 |
| Produzione per ceppo (Kg) | - |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | - |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE

ENOCHIMICI

| MOSTO | Zuccheri (Babo) | - |
|-------|--------------------------|---|
| | pH | - |
| VINO | Acidità totale (g/l) | - |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| VINO | Ac. Malico (g/l) | - |
| | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino; aroma delicato di mammola; sapore sapido, persistente, di corpo, fresco. Adatto all'uvaggio con altri Lambruschi, Salamino in particolare, e alla produzione di vini sia frizzanti sia tranquilli.