LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine
Ganaceto (MO)

I-CAB 21 G

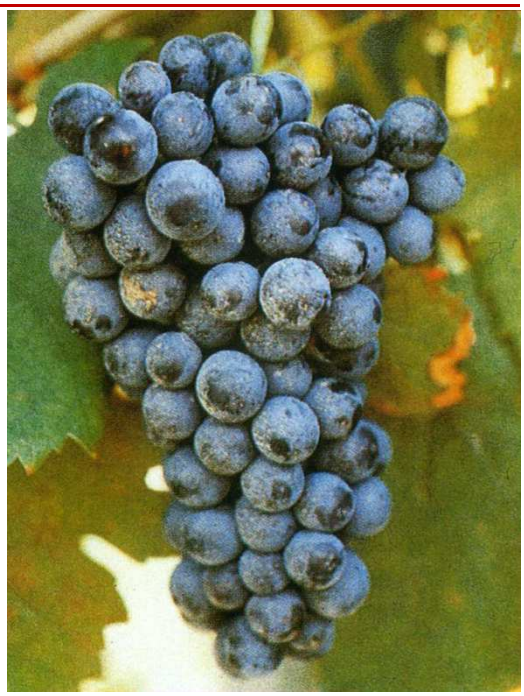
CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Loc. San Vito, Spilamberto (MO); San Matteo (MO)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1667
Periodo di osservazione	1982-1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** può presentare acinellatura verde
- ✓ Vigoria media
- ✓ Necessità della presenza di cultivar impollinatrici (la cultivar è maschio sterile)
- ✓ Produttività media

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I/II decade Ottobre



IL GRAPPOLO

- Grappolo piccolo, conico, raramente alato, mediamente compatto
- Acino medio, leggermente ellissoidale, con buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	150
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,6
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	10,30
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino chiaro, con profumo di viola, fruttato, abbastanza corposo; normalmente viene associato ai Lambruschi per ottenere vini frizzanti, nelle tipologie secco o amabile.