# LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:26. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

# 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	ЕРОСА
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 CLONE	
CRITTOGAMICHE	
Botrite	Bassa
Oidio	Rassa

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (° Brix)	18,6
9	рН	2,98
MOSTO	Acidità totale (g/l)	10,30
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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.

