LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Documento aggiornato al: 16/11/2026, 02:01. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 14/10/2004

Origine
Saliceto (MO)

I-VCR 20

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

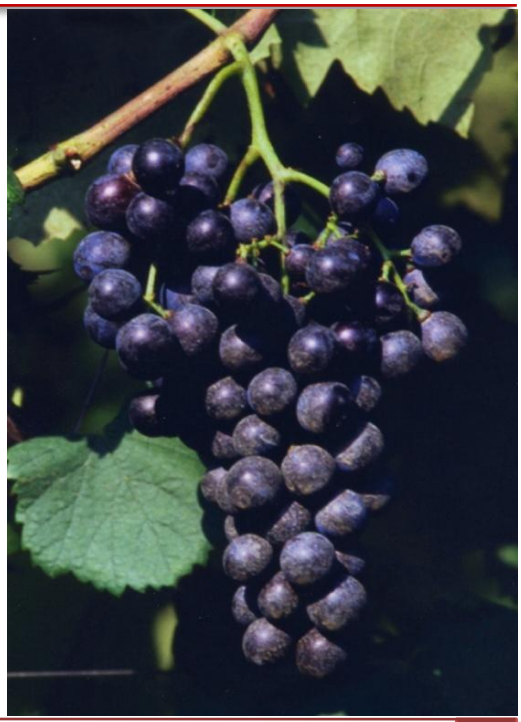
Ubicazione	S. Ambrogio (VR)
Forma di allevamento	Pergola
Densità di impianto (ceppi/ha)	2500
Periodo di osservazione	2000-2002

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** più che medio e meno spargolo
- ✓ Vigoria media
- ✓ Allegagione nettamente più elevata rispetto alle altre selezioni VCR
- ✓ Produzione più abbondante e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	-



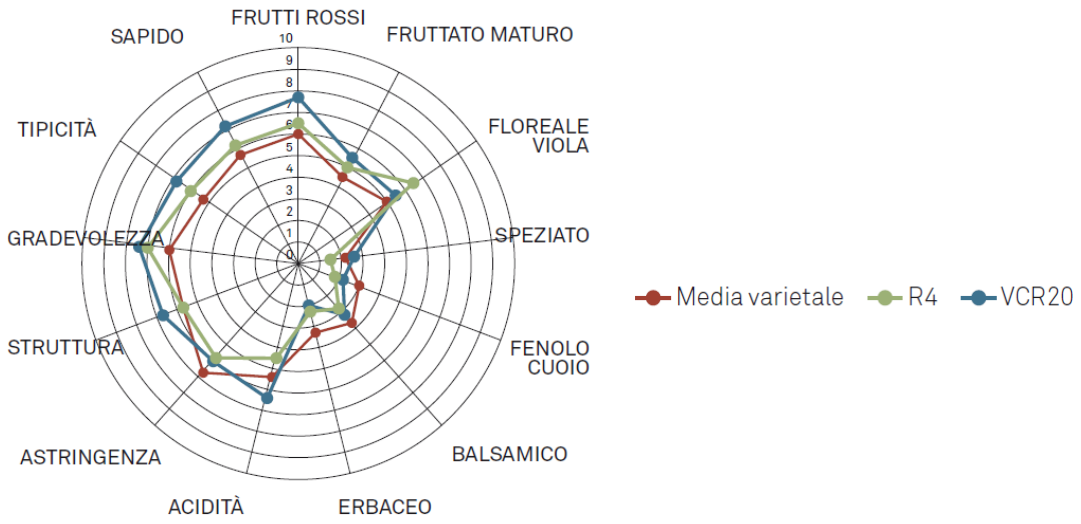
IL GRAPPOLO

- Acino medio

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	5,60
Numero grappoli/ceppo	36,8
Peso medio grappolo (g)	152
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,30
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	11,25
	Ac. Tartarico (g/l)	9,29
	Ac. Malico (g/l)	5,41
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un ottimo vino per il tipo Lambrusco, intensamente profumato, con buona acidità fissa e tipicità.

(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001