

# LAMBRUSCO DI SORBARA N.

Documento aggiornato al: 03/04/2025, 06:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	0,50
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

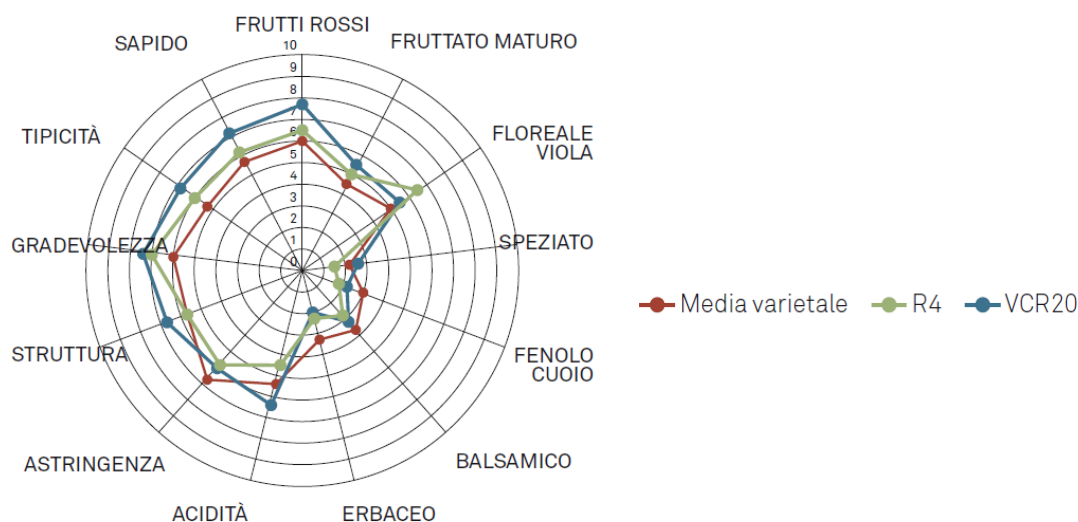
🍇 Acino medio



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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