LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:51. 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
Castelnuovo Rangone (MO)

I-CAB 7

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** presenta una leggera acinellatura verde in annate particolari
- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione medio-alta
- ✓ Mediamente resistente a peronospora e oidio, buona resistenza a botrite

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



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, conico-piramidale, raramente alato, mediamente spargolo
- Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia di medio spessore, consistente, pruinosa, di colore blu-nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,9
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	168
Peso medio acino (g)	1,60
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	16,9
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,18
	Ac. Tartarico (g/l)	2,57
	Ac. Malico (g/l)	3,54
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso tendente al nero, vinoso, leggermente fruttato, acidulo. Si presta in uvaggio con altri Lambruschi, per la produzione di vini frizzanti, secchi o amabili, da consumare giovani.