

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 28/04/2026, 18:19. 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

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I/II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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



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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.