

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:34. 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 OMOLGAZIONE 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

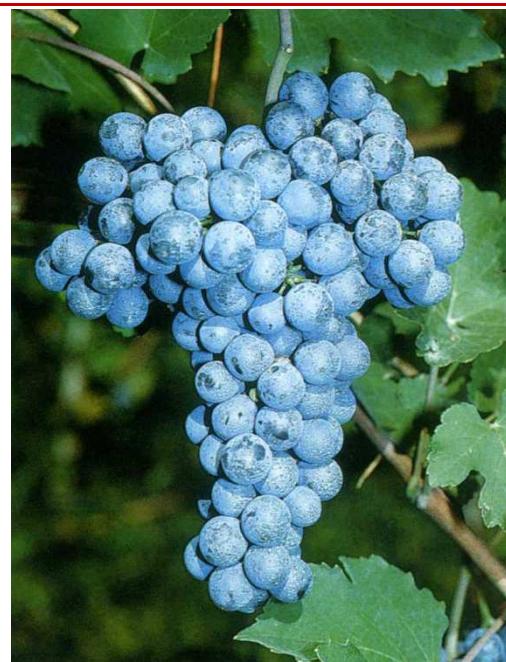
## FASE FENOLOGICA

## 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



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

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	16,9
	pH	3,24
	Acidità totale (g/l)	7,18
	Ac. Tartarico (g/l)	2,57
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	3,54
	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.