LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 10/11/2026, 01:59. 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
Savignano sul Panaro (MO)

I-CAB 14

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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione ottima e costante
- ✓ Mediamente sensibile a peronospora, oidio, e 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, alato, mediamente spargolo
- Acino piccolo, ellissoidale, con buccia consistente, di medio spessore, pruinosa di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,8
Numero grappoli/ceppo	34
Peso medio grappolo (g)	170,00
Peso medio acino (g)	1,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,1
	pH	3,18
	Acidità totale (g/l)	7,18
	Ac. Tartarico (g/l)	2,63
	Ac. Malico (g/l)	3,45
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il tenore zuccherino del mosto è leggermente più elevato rispetto alla media della popolazione. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, vinoso, leggermente fruttato, acidulo. Si presta, anche in uvaggio con altri Lambruschi, per la produzione di vini frizzanti, secchi o amabili, da consumare giovani.