# LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

*Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2025.*

**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.