

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 20/06/2026, 11:49. 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

<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, alato, mediamente spargolo
- ✿ Acino piccolo, ellissoidale, con buccia consistente, di medio spessore, pruinosa di colore blu-nero



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

Botrite	Media
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE CLONE****PRODUTTIVE**

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 CLONE****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.