LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

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

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 186 del 09/08/2013

Origine
Saliceto (MO)

I-VCR 442

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Magreta (MO)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2006-2008

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività soddisfacente

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	III decade Marzo
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

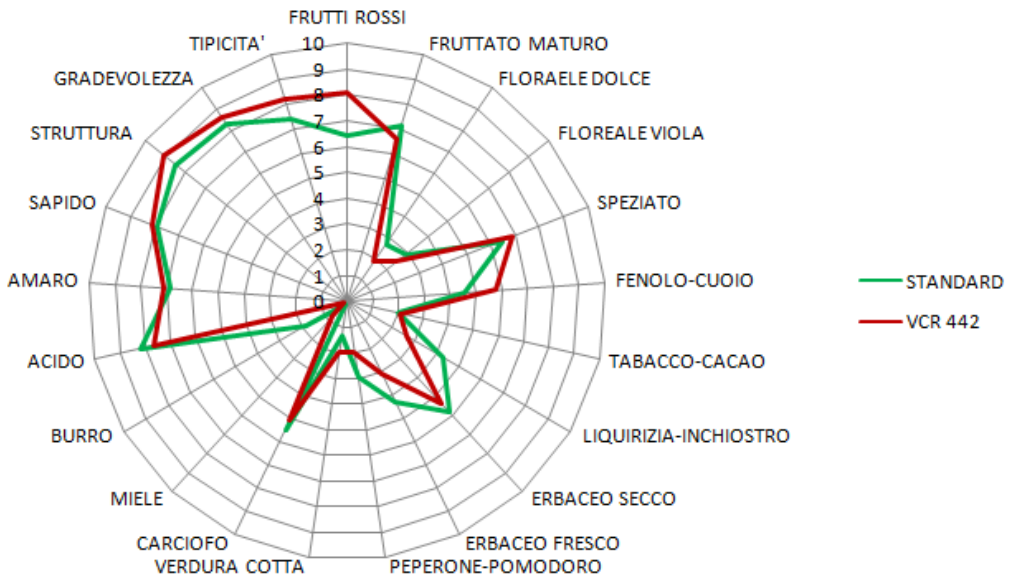
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, allungato, spargolo, con rachide di color rosso vinoso intenso, munito di due ali medie, a volte di un'unica ala sviluppata quasi a formare un secondo grappolo
- Acino leggermente ovoide a buccia consistente di colore blu-nero, pruinoso

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,83
Oidio	1,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,53
Produzione per ceppo (Kg)	3,40
Numero grappoli/ceppo	18,4
Peso medio grappolo (g)	185
Peso medio acino (g)	1,88
Peso legno potatura (g/ceppo)	780
Indice di Ravaz	4,36

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,97
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	8,64
	Ac. Tartarico (g/l)	6,56
	Ac. Malico (g/l)	2,60
VINO	Antociani totali (mg/l)	1.168 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.370 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2006-2007

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, con aromi fruttati intensi, vinosi e fragranti. Di sapore sapido, armonico, di equilibrata acidità che richiama i sapori fruttati percepiti al naso, di buon corpo e struttura con un piacevole retrogusto amarognolo.
Lo possiamo trovare sia come vino secco che dolce ma sempre nella versione frizzante o spumante.