LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:17. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 16 del 21/01/2016

Origine
Saliceto Panaro (MO)

I-VCR 465

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Località Ponton, S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3570
Periodo di osservazione	2007-2009

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Fertilità ottima, compresa quella delle gemme basali
- ✓ Produttività più che buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	III decade Maggio
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

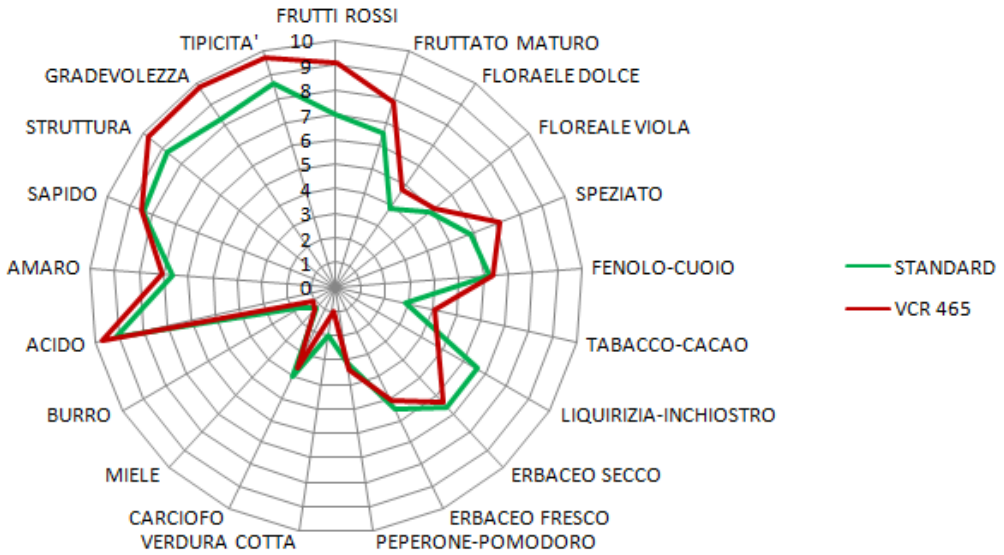
- Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, tendenzialmente spargolo, alato, spesso con un'ala sviluppata e ricadente a formare un secondo grappolo; intensa pigmentazione vinosa dei pedicelli e del raspo
- Acino sferoide, medio-piccolo, con buccia spessa e consistente di colore nero-blu

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	0,83

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	2,01
Produzione per ceppo (Kg)	3,90
Numero grappoli/ceppo	20
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	1,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	800
Indice di Ravaz	4,87

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,77
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	6,87
	Ac. Tartarico (g/l)	5,70
	Ac. Malico (g/l)	2,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	993 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	3.331 (*)

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2007-2008

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà vini di ottima tonalità e intensità colorante, freschi, persistenti, fruttati, con chiare note di marasca e piacevoli sentori speziati che si ritrovano anche in bocca. Il corpo è deciso e gradevolmente sostenuto da una marcata acidità.
Si presta alla spumantizzazione nella versione amabile e, nella versione secca, come vino da taglio per apportare acidità e colore.