

# LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 28/01/2026, 05:42. 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

Soliera (MO)

I-CAB 6

## 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 medio-alta
- ✓ Fertilità elevata
- ✓ Produzione abbondante e costante

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, alato (un'ala molto sviluppata), conico, compatto
- ▣ Acino piccolo, ellissoidale, con buccia spessa, pruinosa, di colore blu-nero



---

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

Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

---

**CARATTERISTICHE****PRODUTTIVE**

Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	7,5
Numero grappoli/ceppo	38
Peso medio grappolo (g)	215,00
Peso medio acino (g)	0,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**CLONE****PARAMETRI****ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17,8
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	8,11
	Ac. Tartarico (g/l)	2,78
	Ac. Malico (g/l)	4,00
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone fornisce un vino colorato, di corpo, tannico. Adatto per uvaggi con altri Lambrusco, per ottenere vini frizzanti, più spesso amabili, da consumare giovani.