

LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 17/06/2026, 01:09. 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

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | 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 CLONE**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 | - |

PARAMETRI CLONE**ENOCHIMICI**

| | | |
|--------------|--------------------------|------|
| MOSTO | 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 |
| VINO | 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.