LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 05/11/2026, 14:54. 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 CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Media
Oidio	Medio-bassa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE
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.