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
Ganaceto (MO)

I-CAB 16

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
- ✓ Produttività media
- ✓ Mediamente sensibile alla *Botrytis*

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, alato, conico, mediamente compatto; può presentare una leggera acinellatura verde
- Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia spessa, consistente, pruinosa, di colore blu-nero

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	7,7
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	1,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,48
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	9,25
	Ac. Tartarico (g/l)	3,00
	Ac. Malico (g/l)	4,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con buona colorazione e tannici. Adatto per uvaggi con altri Lambrusco, per ottenere vini frizzanti, più spesso amabili, da consumare giovani.