LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 03/12/2025, 04:30. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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	CLONE
	ENOCHIMICI	
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,48
	рН	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)	-
VII	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.

