LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 18/11/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 72 del 27/03/1995

Origine
Salvaterra (RE)

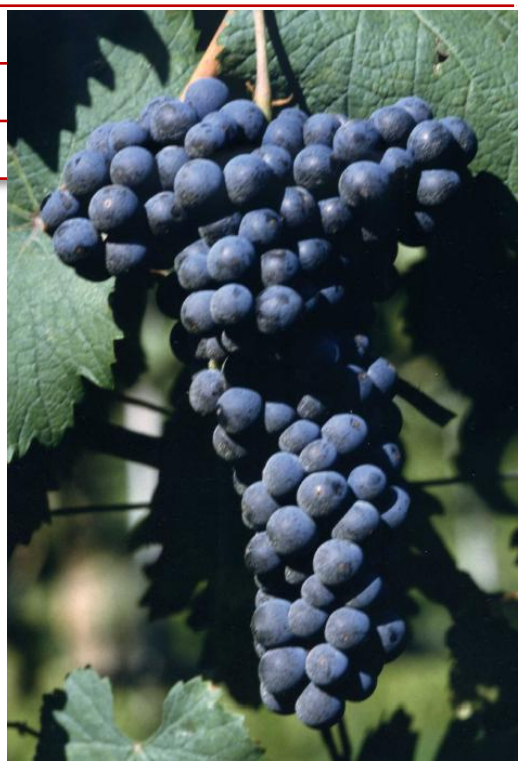
I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Rauscedo (PN); Città Sant'Angelo (PE)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	1991-1993

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-elevata
- ✓ Colorazione antocianica sulla vegetazione più accentuata
- ✓ Produzione buona e costante
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Acinellatura verde quasi assente
- ✓ Ottima la resistenza alla botrite



IL GRAPPOLO

- Grappolo medio, cilindro-piramidale, semicompatto o semispargolo, alato
- Acino medio, di colore blu scuro, uniforme

Rauscedo

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

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite (*)	1,71
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,72
Produzione per ceppo (Kg)	11,52
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	223
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (Babo)	17,3
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	9,02
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città Sant'Angelo

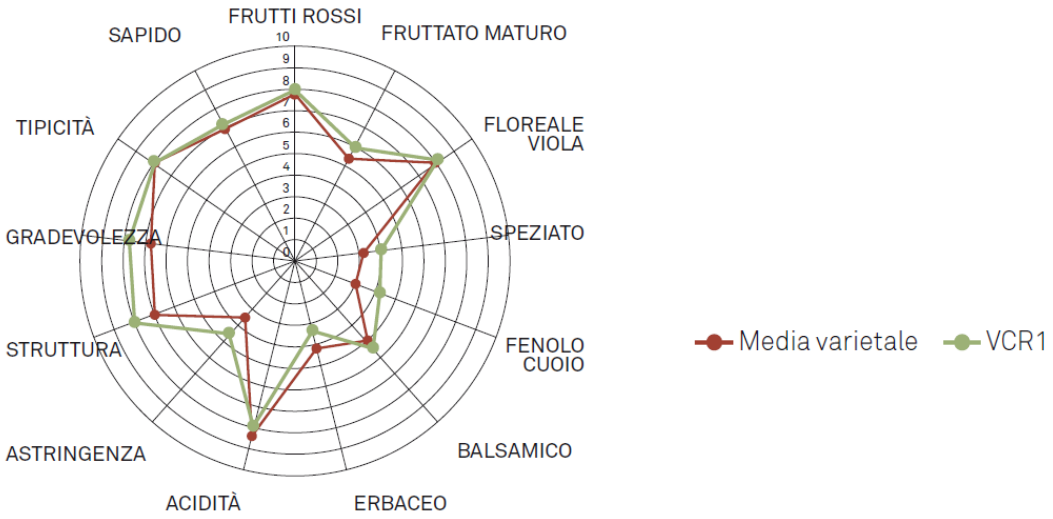
FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio (*)	1,72

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,75
Produzione per ceppo (Kg)	11,65
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	221
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (Babo)	18,17
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	9,47
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone dà un vino ricco in antociani, strutturato, adatto al taglio con altri vini e per frizzanti.