# I-V

## LAMBRUSCO MAESTRI N.

Documento aggiornato al: 14/12/2025, 03:52. CREA/SNCV ©2011-2025.



#### 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)

#### CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Rauscedo (PN): Citta

Forma di allevamento

Densità di impianto (ceppi/ha)

Periodo di osservazione

Rauscedo (PN); Città Sant'Angelo (PE)

\_

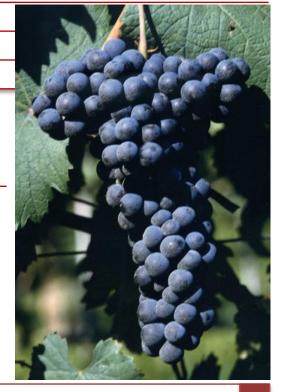
1991-1993

#### 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
- Macino medio, di colore blu scuro, uniforme



### Rauscedo

FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiatura	III decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite (*)	1,71
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	17,3
9	рН	3,07
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,02
M	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
VII	Polifenoli totali (mg/l)	-

<sup>(\*)</sup> 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

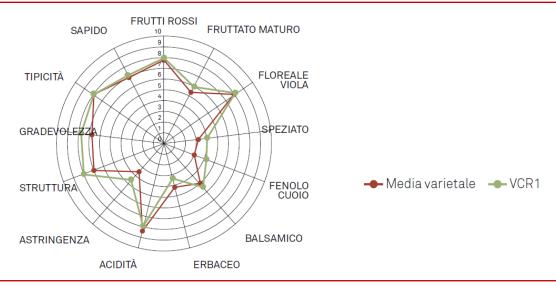
FASE FENOLOGICA	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Suscettibilità malattie	CLONE
CRITTOGAMICHE (%)	
Botrite	-
Oidio (*)	1,72

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
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	CLONE
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	18,17
9	рН	2,97
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,47
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
AI	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.