

# LAMBRUSCO MARANI N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:28. 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 8 A

## 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 elevata
- ✓ Produttività medio-alta e costante
- ✓ Non molto suscettibile a peronospora e oidio, buona resistenza alla botrite

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, conico-piramidale, alato, mediamente spargolo
- ✿ Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia di medio spessore, pruinosa, di colore blu-nero



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	6,5
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,0
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,63
	Ac. Tartarico (g/l)	3,19
	Ac. Malico (g/l)	4,84
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino, fresco. Le uve di questo clone sono adatte per la produzione di vini rossi sia frizzanti che amabili.