# LAMBRUSCO MARANI N.

*Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:14. CREA/SNCV ©2011-2025.*

I-VCR 335

**Costitutore**
Vivai Cooperativi Rauscedo

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**
G.U. n. 8 dell' 11/01/2017

**Origine**
Az. Agr. Rossi Barattini, Formigine (MO)

## *Campo di omologazione e confronto*

| | |
|---|---|
| Ubicazione | Az. Agr. S. Freoni e F.lli, S. Ambrogio di Valpolicella (VR) |
| Forma di allevamento e Portinnesto | Pergola veronese doppia (con 30 gemme/pianta); Kober 5BB VCR 102 |
| Densità e Sesto di impianto | 3290 (ceppi/ha); 0,8 x 3,8 m. |
| Periodo di osservazione | 2008-2010 |

## *Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione*

- ✓ Vigoria Buona
- ✓ Fertilità Superiore alla media
- ✓ Produttività Ottima e costante

| *Fase fenologica* | *Epoca* |
|---|---|
| Germogliamento | II decade di Aprile |
| Fioritura | I decade di Giugno |
| Invaiatura | II decade di Agosto |
| Maturazione | I decade di Ottobre |

## *Il Grappolo*

- Grappolo inferiore alla media , cilindrico, allungato, semi-compatto, con due ali medio-corte.
- Acino medio, sferoide, a buccia consistente, uniformemente colorata, polpa succosa.

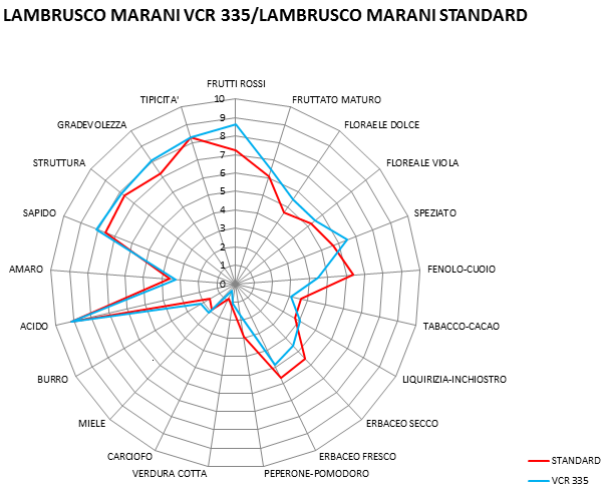
| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE (*) |
|---|---|
| Botrite | 0,67 |
| Oidio | 0,83 |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE (*) |
|---|---|
| Fertilità basale | 1,45 |
| Fertilità reale | 1,57 |
| Fertilità potenziale | 1,73 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,5 |
| Numero grappoli/ceppo | |
| Peso medio grappolo (g) | 181 |
| Peso medio acino (g) | 1,48 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 1050 |
| Indice di Ravaz | 8,09 |

| | PARAMETRI ENOCHIMICI | CLONE |
|---|---|---|
| MOSTO (*) | Zuccheri (Babo) | 18,27 |
| | pH | 3,14 |
| | Acidità totale (g/l Ac. tartarico) | 7,7 |
| | Antociani totali (mg/l) | 446 |
| VINO (**) | Grado alcolico | 12,74 |
| | Acidità totale (g/l Ac. Tartarico) | 5,95 |
| | pH | 3,49 |
| | Estratto netto (g/l) | 26,85 |
| | Flavonoidi (mg/l) | 1530 |
| | Antociani (mg/l) | 415 |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 1930 |

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA E ANALISI SENSORIALE

Dà vini di colore rosso rubino intenso con un caratteristico profumo fruttato-floreale e un finale leggermente speziato. In bocca l'ottima acidità abbinata ad una buona struttura e sapidità lo rendono vivace e persistente. Si presta alla vinificazione nella tipologia frizzante, da solo o in abbinamento ad altri Lambrusco.




(*) Dati medi sul triennio di osservazione (**) Dati medi sul biennio – 2008/2009