

# LAMBRUSCO MARANI N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:31. CREA/SNCV ©2011-2026.



## 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)

I-VCR 335

## CAMPO DI OMOLGAZIONE E CONFRONTO

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Ubicazione                         | Az. Agr. S. Freoni e F.lli, S. Ambrogio di Valpolicella (VR)     |
| Forma di allevamento e Portinnesco | 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

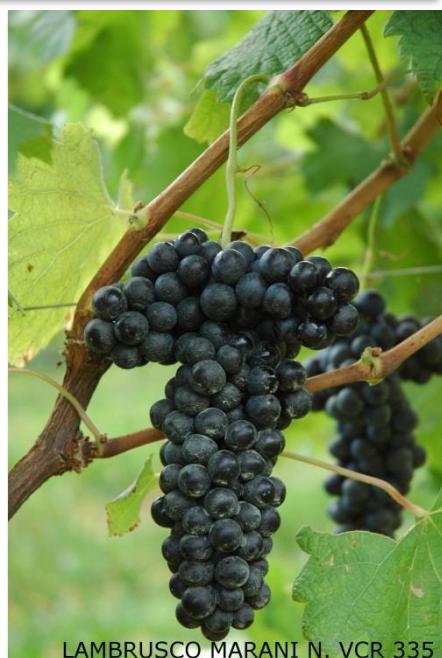
## FASE FENOLOGICA

## 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 |

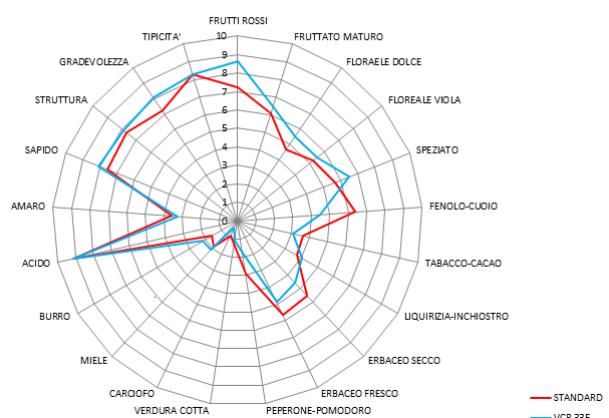
## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

|           |                                    |       |
|-----------|------------------------------------|-------|
| 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

### LAMBRUSCO MARANI VCR 335/LAMBRUSCO MARANI STANDARD

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