

# 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

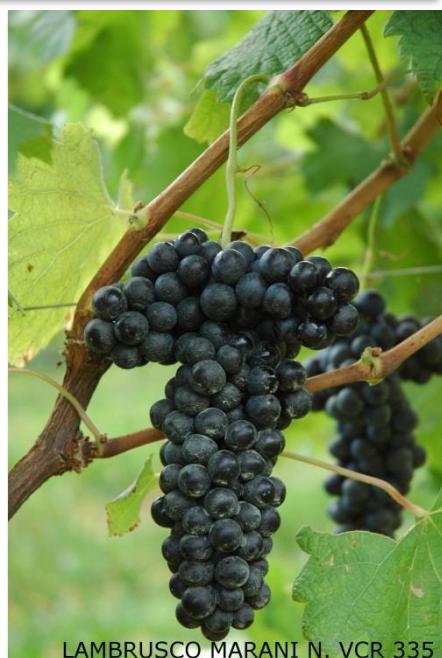
## FASE FENOLOGICA

## 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

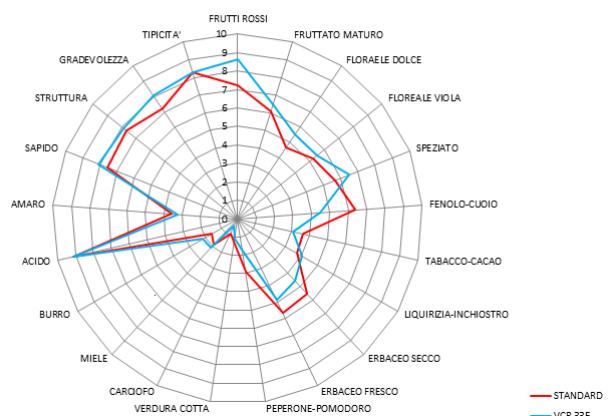
## PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

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