

LAMBRUSCO MARANI N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:32. CREA/SNCV ©2011-2026.



Cosutitore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine

Saliceto (MO)

I-VCR 131

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

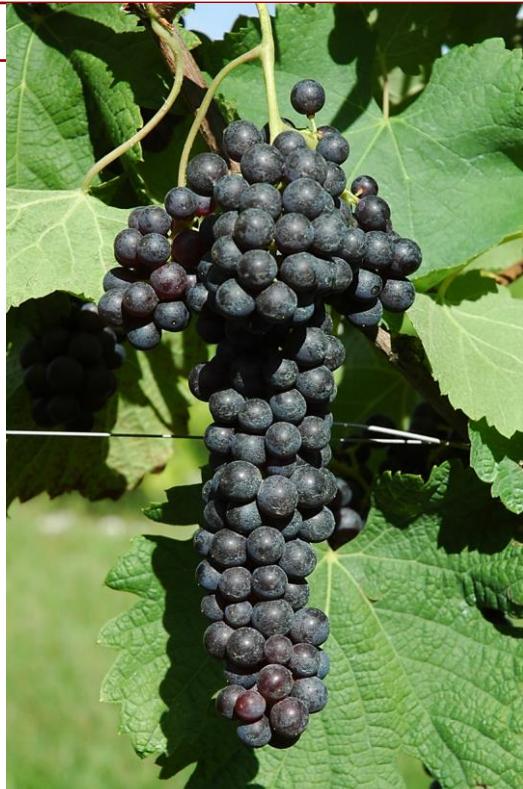
Ubicazione	S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2017-2019

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: elevata
- ✓ Produttività: medie o poco meno

IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo: grappolo di forma conica e allungata, mediamente spargolo, dimensioni medie o meno
- ▣ Acino: sferico, ha buccia di colore blu scuro, resistente e pruinosa.



FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

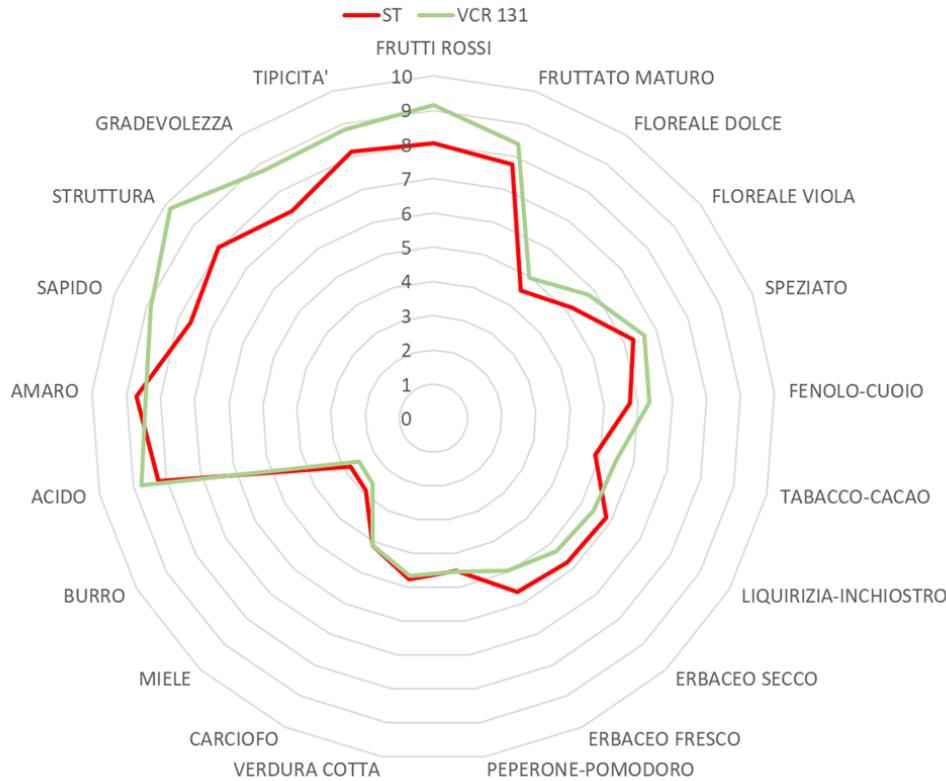
SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,72
Oidio	0,88

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,74
Produzione per ceppo (Kg)	3,70
Numero grappoli/ceppo	20,9
Peso medio grappolo (g)	177
Peso medio acino (g)	1,48
Peso legno potatura (g/ceppo)	869
Indice di Ravaz	4,3

PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
Zuccheri (° Brix)	21,92
pH	3,16
Acidità totale (g/l)	7,60
Ac. Tartarico (g/l)	5,52
Ac. Malico (g/l)	2,06
Antociani totali (mg/l)	684
Polifenoli totali (mg/l)	2595

* Dati medi relativi alle 3 annate 2017-19, ** dati medi relativi alle annate 2018-19

ANALISI SENSORIALE LAMBRUSCO MARANI VCR 131/ LAMBRUSCO MARANI ST



ANALISI SENSORIALE

Dal biotipo selezionato si ottiene un vino di colore rosso rubino brillante e di grado alcolico leggermente superiore alla media. Tra i profumi spiccano i frutti rossi, lampone e frutti di bosco particolarmente marcati, e leggeri sentori di fiori freschi; sul finale si avvertono delle note speziate, di pepe e chiodi di garofano, a completare il corredo olfattivo tipico del Lambrusco Marani. Sapido e strutturato, in bocca ha ottimo volume e corpo e risulta particolarmente gradevole.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L'intensa sapidità e struttura, accompagnate dalle spiccate note fruttate, rendono il biotipo selezionato adatto anche alla vinificazione in purezza, a dare prodotti quali il Lambrusco Mantovano DOC.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

I migliori risultati si ottengono da terreni alluvionali, magari con presenza di argilla, e ben drenati; preferisce climi asciutti e caldi ma con buona disponibilità idrica.