

# LAMBRUSCO MARANI N.

Documento aggiornato al: 24/06/2026, 18:29. CREA/SNCV ©2011-2026.



## **Cosututore**

**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.



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,72
Oidio	0,88

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	21,92
	pH	3,16
	Acidità totale (g/l)	7,60
	Ac. Tartarico (g/l)	5,52
<b>VINO**</b>	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.