

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Bomporto (MO)

I-RAUSCEDO 5

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività più che media
- ✓ Maturazione leggermente anticipata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, cilindrico, semicompatto, con un'ala evidente
- ✿ Acino medio, rotondeggiante



## **SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**

### **CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

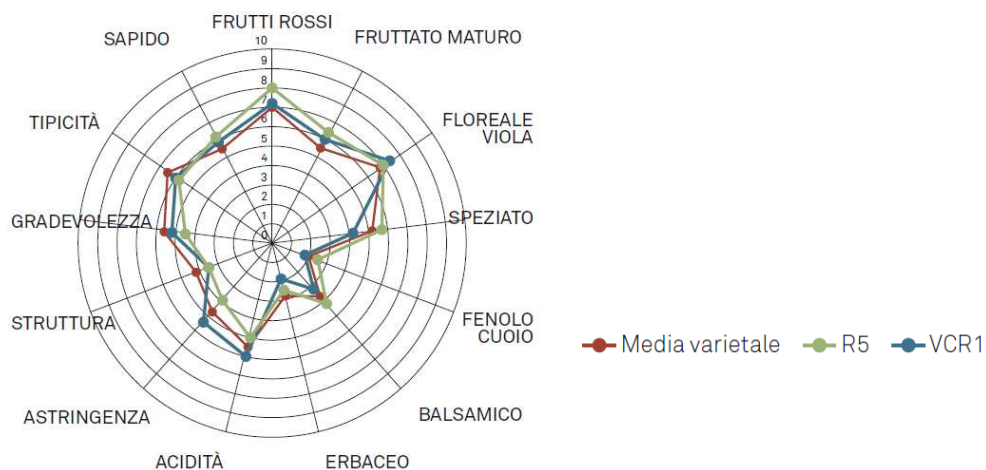
### **CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### **PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**



## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; aroma fruttato intenso, provvisto di gradevole vinosità; sapore fresco, di buon corpo.

Il vino presenta ottima acidità. Se ne consiglia l'utilizzo in uvaggio per la produzione di vini frizzanti.