LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 07/12/2025, 12:16. CREA/SNCV ©2011-2025.

Costitutore
Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine
Carpi (MO)

I-CAB 1

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	Loc. San Vito, Spilamberto (MO); San Matteo (MO)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1667
Periodo di osservazione	1982-1987

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Produzione medio-alta

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

- Grappolo piccolo, cilindro-conico, talvolta con un'ala, compatto
- Acino piccolo, sferoide, con buccia non molto spessa, consistente, pruinosa, di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Scarsa
Oidio	Scarsa

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,3
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	150,00
Peso medio acino (g)	0,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,8
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,24
	Ac. Tartarico (g/l)	3,53
	Ac. Malico (g/l)	5,15
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottiene un mosto con gradazioni zuccherine superiori a quella media della popolazione in selezione, da cui deriva un vino molto colorato, vinoso, fruttato, acidulo, da consumare giovane. Indicato per ottenere vini frizzanti, spesso amabili.