

LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:26. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

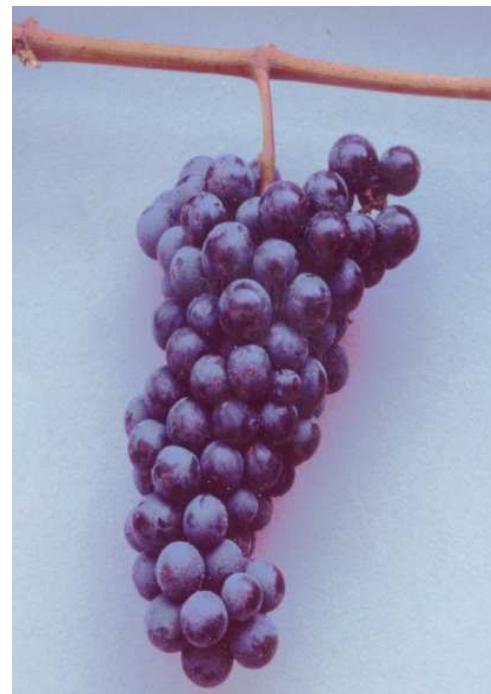
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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***CLONE******CRITTOGAMICHE***

Botrite	Scarsa
Oidio	Scarsa

CARATTERISTICHE***PRODUTTIVE***

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***

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
	Antociani totali (mg/l)	-
VINO	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.