

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:37. 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

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	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 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**

<b>MOSTO</b>	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
<b>VINO</b>	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.