

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 30/11/2021, 04:58. CREA/SNCV ©2011-2021.



## 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

Soliera (MO)

I-CAB 3

## 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
- ✓ Produttività leggermente superiore

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

## 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	Bassa
Oidio	Bassa

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,9
Numero grappoli/ceppo	38
Peso medio grappolo (g)	155
Peso medio acino (g)	1,06
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,7
	pH	3,07
	Acidità totale (g/l)	10,61
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino con buona colorazione rosso rubino. Il clone viene utilizzato per ottenere vini frizzanti, spesso amabili.