

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

G.U. n. 289 del 09/12/1992

Origine

Bomporto (MO)

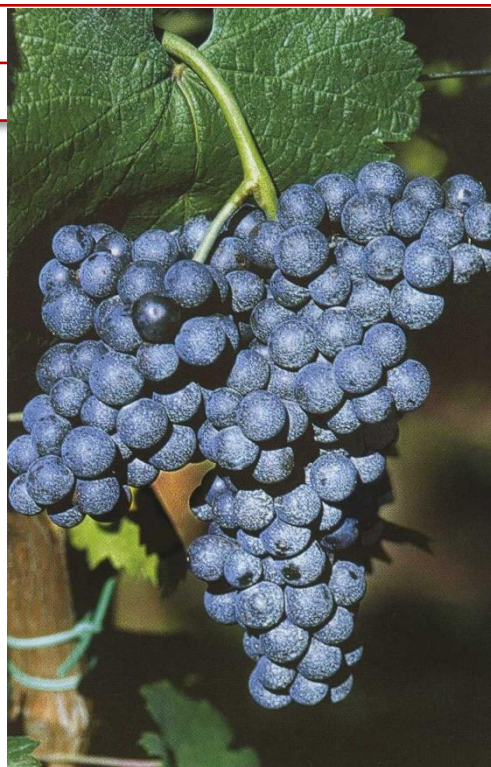
I-VCR 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Ubicazione | Rauscedo (PN); Città Sant'Angelo (PE) |
| Forma di allevamento | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione | 1987, 1988 e 1990 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso leggermente inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità superiore
- ✓ Produttività discreta e costante



IL GRAPPOLO

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

Rauscedo

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|--|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | II decade Agosto |
| Maturazione | III decade Settembre - I decade Ottobre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite (*) | 0,31 |
| Oidio | - |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,3 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 8,43 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 120 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 16,74 |
| | pH | 3,26 |
| | Acidità totale (g/l) | 14,03 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

(*) Si è ritenuto opportuno rilevare la botrite a Rauscedo e l'oidio a Pescara, in considerazione delle diverse condizioni ambientali favorevoli all'una o all'altra malattia: percentuale di acini colpiti su venti grappoli esaminati per pianta.

Città Sant' Angelo

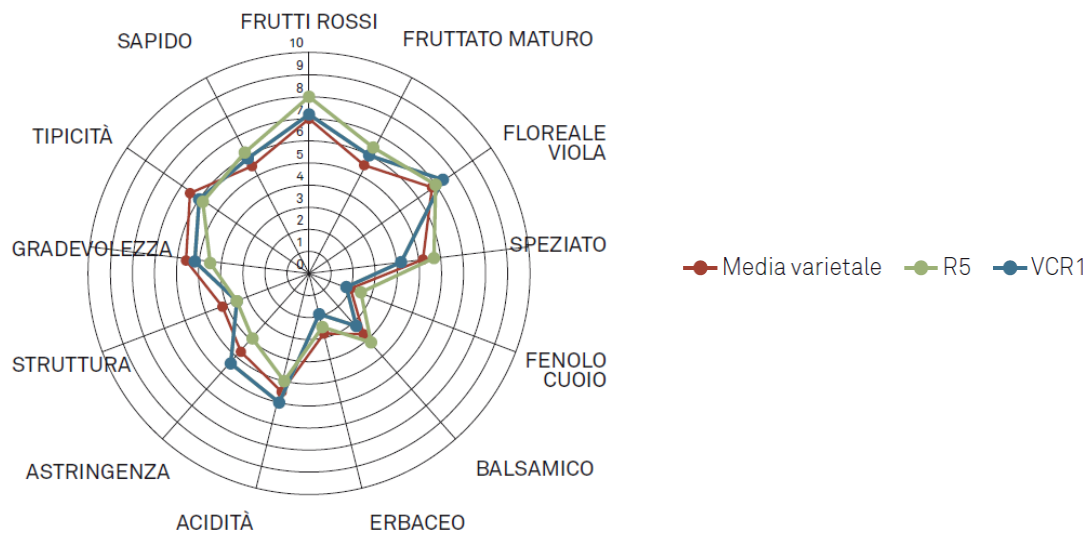
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|---------------------|
| Germogliamento | I decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiatura | I-II decade Agosto |
| Maturazione | II decade Settembre |

| <i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|---|---------------------|
| Botrite | - |
| Oidio (*) | 0,39 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,54 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 10,13 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 159,83 |
| Peso medio acino (g) | - |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 17,03 |
| | pH | 3,00 |
| | Acidità totale (g/l) | 13,5 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | - |
| | Ac. Malico (g/l) | - |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | - |
| | Polifenoli totali (mg/l) | - |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei; aroma fruttato intenso; sapore di marasca, di ottima struttura, di buona acidità ed alcolicità. Il clone è adatto alla produzione di vini tranquilli.