LAMBRUSCO SALAMINO N.

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

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)

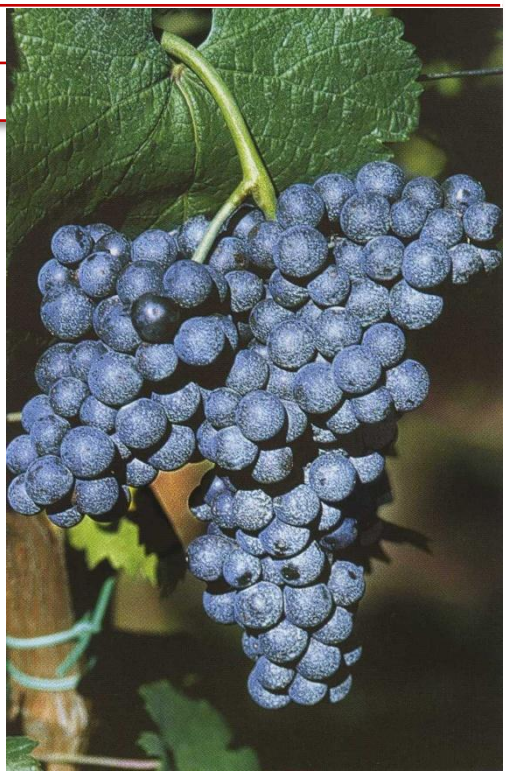
I-VCR 1

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

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

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite (*)	0,31
Oidio	-

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
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

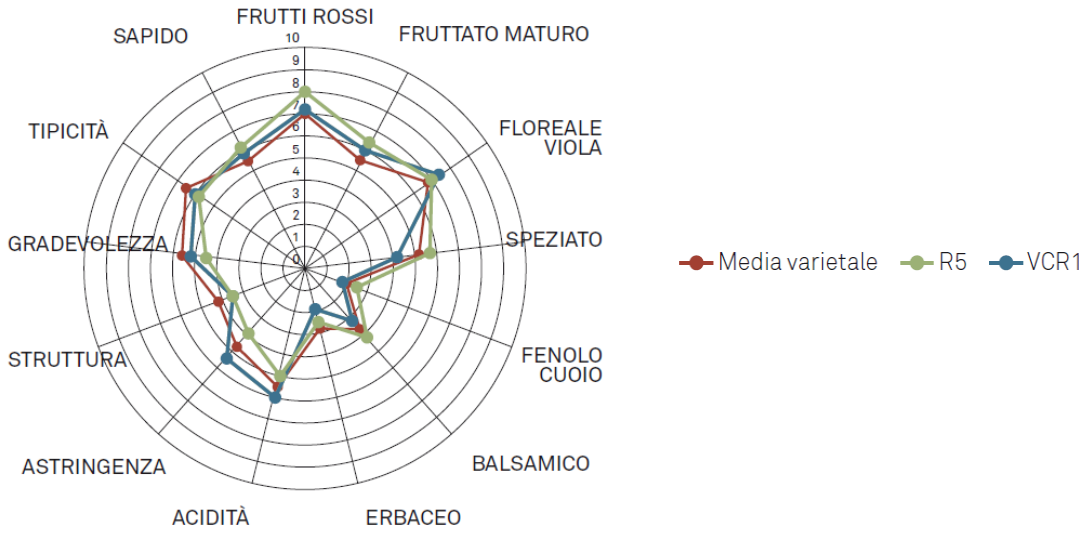
Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I-II decade Agosto
Maturazione	II decade Settembre

Suscettibilità malattie crittogamiche (%)	*Clone*
Botrite	-
Oidio (*)	0,39

Caratteristiche produttive	*Clone*
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	-

	Parametri enochimici	*Clone*
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.