

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:08. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 14/10/2004

## Origine

Saliceto (MO)

I-VCR 23

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	S. Ambrogio (VR)
Forma di allevamento	Pergola
Densità di impianto (ceppi/ha)	3289
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria leggermente superiore
- ✓ Fertilità e produzione buona
- ✓ Buona resistenza alla botrite

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✎ Grappolo più che medio, cilindrico, munito di un'ala molto evidente, semicompatto
- ✎ Acino medio-piccolo



(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,50
Oidio	-

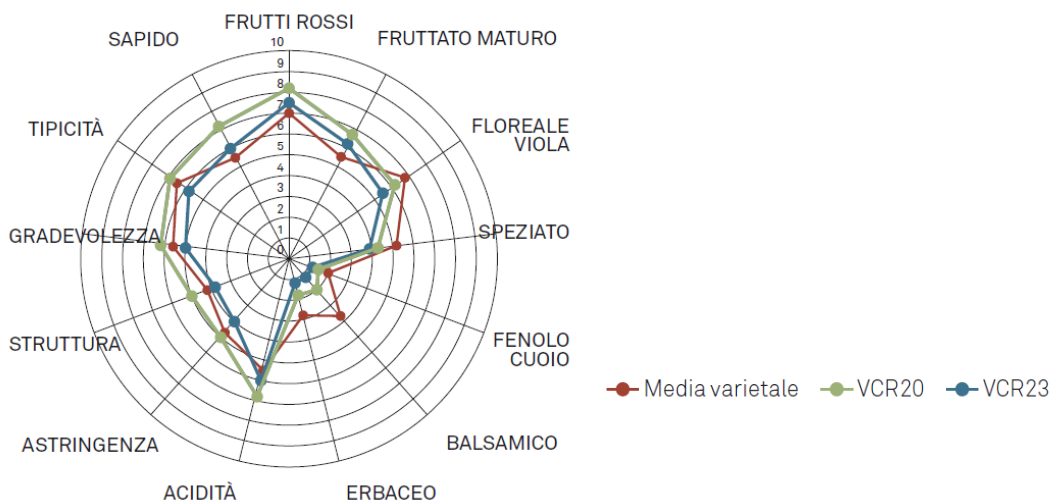
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,23
Produzione per ceppo (Kg)	5,83
Numero grappoli/ceppo	36,9
Peso medio grappolo (g)	158
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI CLONE (\*)  
ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	18,70
	pH	3,14
	Acidità totale (g/l)	9,60
	Ac. Tartarico (g/l)	6,34
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	3,43
	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà vini di media freschezza, sapidi, strutturati, adatti alla produzione di vini tranquilli. Alla degustazione sono risultati preminenti i caratteri di persistenza e lunghezza del retrogusto.