

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:24. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;  
Dalmonte Guido e Vittorio s.s. Società Agricola;  
Vivaio Enotria di Tempesta e Scotton

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Soliera (MO)

I-Ampelos TEA 2D

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bagnolo in Piano (RE)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	1905
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Precoce in tutte le fasi fenologiche (\*)
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Uniformità nella maturazione

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ▣ Grappolo medio, cilindrico-conico, compatto, talvolta alato (un'ala)
- ▣ Acino piccolo, sferoidale; buccia di colore blu-nero, non molto spessa ma consistente

(\*) Rispetto al clone di confronto: Lambrusco Salamino CAB 1.

## SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE

### CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

### CARATTERISTICHE CLONE

#### PRODUTTIVE

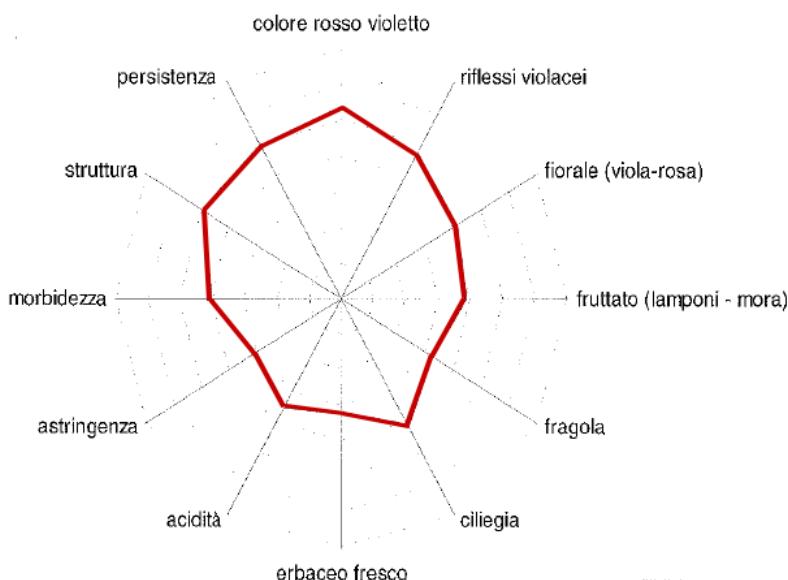
Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	167,3
Peso medio acino (g)	1,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

### PARAMETRI CLONE (\*\*)

#### ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,6
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,88
	Ac. Tartarico (g/l)	4,04
	Ac. Malico (g/l)	4,29
VINO	Antociani totali (mg/l)	398,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1.156

## ANALISI SENSORIALE



(\*\*) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

---

## **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino dal colore rosso rubino di buona intensità, riflessi violacei buoni, molto brillante ed attraente. All'olfatto di buona intensità, molto fine, con note prevalenti fruttate di bacche rosse in particolare ciliegia. Al gusto acidità ed astringenza medio-basse, ottima struttura, ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.