# LAMBRUSCO SALAMINO N.

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

**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

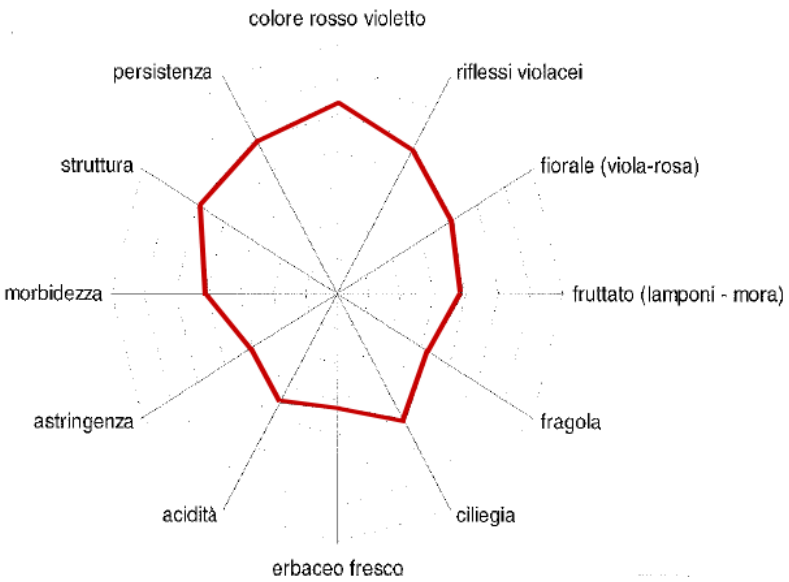
(*) Rispetto al clone di confronto: Lambrusco Salamino *CAB 1*.

| SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%) | CLONE |
|---|---|
| Botrite | - |
| Oidio | - |

| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---|---|
| 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 ENOCHIMICI | CLONE (**) |
|---|---|---|
| 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.