

# LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 21/11/2024, 16:53. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 241 del 14/10/2013

## Origine

Sorbara (MO)

I-VITIS 7

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sorbara (MO)
Forma di allevamento	Cortina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	2008-2010

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di peso superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Contenuto in polifenoli ed antociani totali leggermente inferiore
- ✓ Il clone si adatta a forme di allevamento a cordone rinnovabile o permanente
- ✓ Sensibile al mal dell'esca

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva (III decade Settembre)

## ***IL GRAPPOLO***

- ✿ Grappolo piuttosto piccolo, cilindrico o cilindrico-conico, talvolta un po' curvo, spesso con un'ala, compatto; peduncolo corto, erbaceo, rosato da un lato, sottile
- ✿ Acino medio, sferoide; buccia pruinosa di colore blu-nero, un po' spessa, consistente, con ombelico persistente



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE** **CLONE**

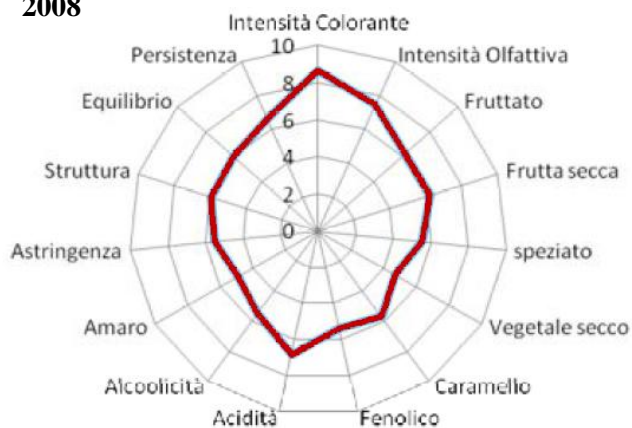
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,26
Numero grappoli/ceppo	41
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	19,96
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	9,80
	Ac. Tartarico (g/l)	4,69
	Ac. Malico (g/l)	2,89
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	261,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.547,5 (*)

**ANALISI SENSORIALE**

2008



2009



(\*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Nel 2008 il vino si distingue per una buona intensità colorante e per una elevata sensazione acida. Medie invece la struttura e la complessità.

Nel 2009 il vino si caratterizza a livello olfattivo per le note di frutta secca e speziato.

Complessivamente risulta essere più completo e ricco in termini di struttura, equilibrio e persistenza.

Dai vini si evidenzia che il clone *VITIS 7*, in quanto produttivo, risente maggiormente del fattore annata. Il clone risulta adatto a produzione di vini di pronta beva.