

LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 08/02/2026, 03:23. CREA/SNCV ©2011-2026.



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

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-----------------------------------|
| Germogliamento | Media |
| Fioritura | Media |
| Invaiaura | 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**

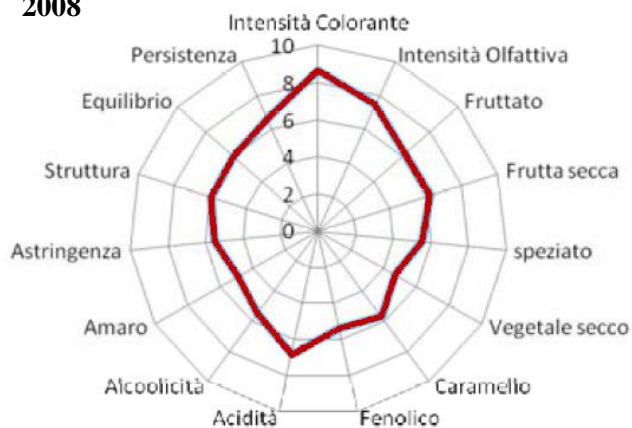
| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | - |
| Produzione per ceppo (Kg) | 7,26 |
| Numero grappoli/ceppo | 41 |
| Peso medio grappolo (g) | 195 |
| Peso medio acino (g) | 1,5 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | - |
| Indice di Ravaz | - |

PARAMETRI CLONE
ENOCHIMICI

| | | |
|-------|--------------------------|-------------|
| MOSTO | 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 |
| VINO | 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.