LAMBRUSCO SALAMINO N.

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

Costitutore
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241 del 14/10/2013

Origine
Sorbara (MO)

I - UNIMI Lambrusco Salamino 1

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

- ✓ Produttività superiore
- ✓ Dotazione di polifenoli nell'uva leggermente inferiore
- ✓ Il clone si adatta a forme di allevamento a tralcio rinnovabile e cordone permanente
- ✓ Sensibile al mal dell'esca

FASE FENOLOGICA	EPOCA
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 CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

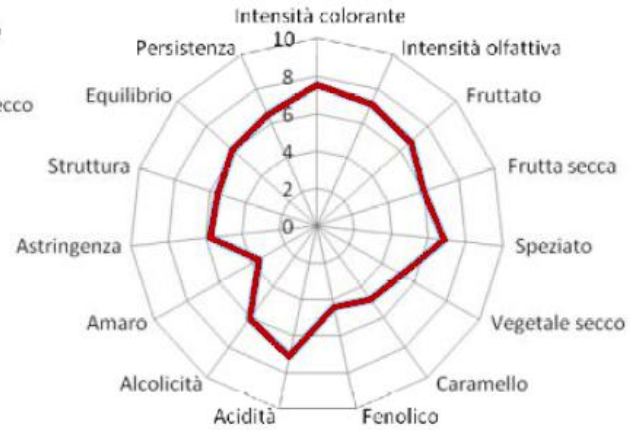
CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,68
Numero grappoli/ceppo	45,8
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,9
MOSTO	pH	3,00
MOSTO	Acidità totale (g/l)	9,88
MOSTO	Ac. Tartarico (g/l)	5,35
MOSTO	Ac. Malico (g/l)	3,07
VINO	Antociani totali (mg/l)	295 (*)
VINO	Polifenoli totali (mg/l)	1.490 (*)

ANALISI SENSORIALE

2008

2009



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2008 il vino presenta una buona intensità colorante ed olfattiva dove spiccano le note speziate seguite da quelle fruttate. Dalla degustazione si evidenzia, inoltre, una buona acidità ed un' elevata persistenza, mentre risulta media la struttura.
Nel 2009 si evidenzia come il vino rimarchi le caratteristiche principali riscontrate nell'annata precedente, risultando speziato e fruttato, con una spiccata acidità ed una media struttura.