

LAMBRUSCO SALAMINO N.

Documento aggiornato al: 01/04/2025, 12:02. 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
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

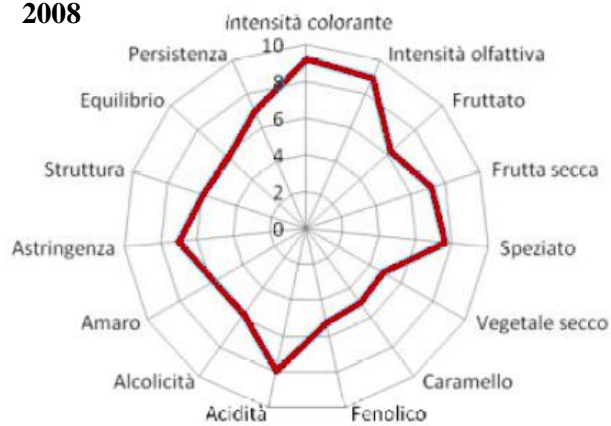
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,68
Numero grappoli/ceppo	45,8
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,50
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE

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