

# LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:35. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 61 del 14/03/2006

## Origine

Sabbioneta (MN)

I-VCR 12

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Puegnano (BS)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3703
Periodo di osservazione	2000-2002

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produzione appena meno che media
- ✓ Fertilità ottima
- ✓ Resistenza alla botrite ottima

<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione (*)	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo medio-piccolo, cilindrico, munito a volte di corte ali, semicompatto
- 🍇 Acino medio-piccolo, intensamente ed uniformemente colorato



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	0,50
Oidio	-

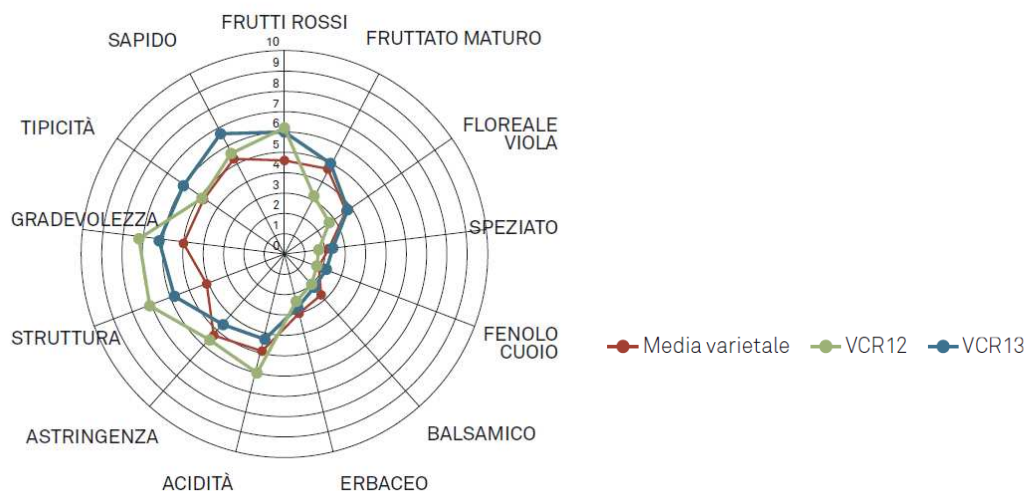
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,59
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	190
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE (\*)**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	17,70
	pH	3,02
	Acidità totale (g/l)	10,90
	Ac. Tartarico (g/l)	6,95
	Ac. Malico (g/l)	4,14
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Il clone dà un vino di buona struttura, fresco, adatto alla produzione di vini frizzanti. All'uvaggio aggiunge colore ed acidità.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001