Documento aggiornato al: 27/10/2025, 02:12. CREA/SNCV ©2011-2025.



Costitutore

LAMBRUSCO VIADANESE N.

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite G.U. n. 61 del 14/03/2006

Origine

Sabbioneta (MN)

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione Puegnago (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 buona
- ✓ Fertilità sia basale che reale medio-buona
- ✓ Produttività buona

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione (*)	III decade Settembre

IL GRAPPOLO

- Magnetico de Grappolo medio, cilindrico, munito a volte di corte ali, semicompatto
- Macino medio-piccolo, a buccia consistente ed intensamente ed uniformemente colorata



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



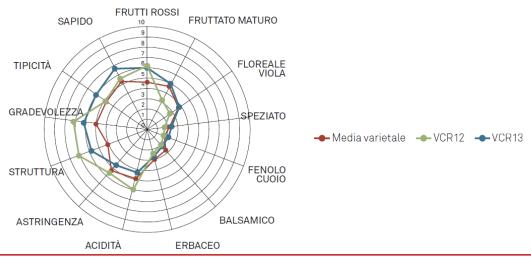
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	0,50
Oidio	-

CARATTERISTICHE	CLONE
PRODUTTIVE	
Fertilità reale	1,56
Produzione per ceppo (Kg)	3,30
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	212
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI	CLONE (*)
	ENOCHIMICI	
	Zuccheri (Babo)	16,90
9	pН	3,03
MOSTO b	Acidità totale (g/l)	9,45
Ĭ	Ac. Tartarico (g/l)	6,88
	Ac. Malico (g/l)	3,01
ONL	Antociani totali (mg/l)	-
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, aromi fruttato-floreali, di buon corpo ed elevata struttura. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di struttura e persistenza. È adatto alla produzione di vini frizzanti e si usa in uvaggio per correggere colore ed acidità.

