LAMBRUSCO VIADANESE N.

Documento aggiornato al: 15/11/2026, 21:47. 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 13

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

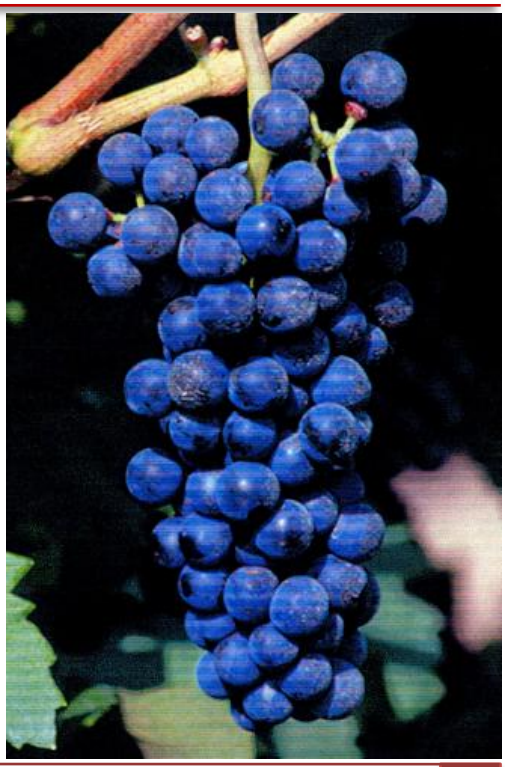
CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ 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

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



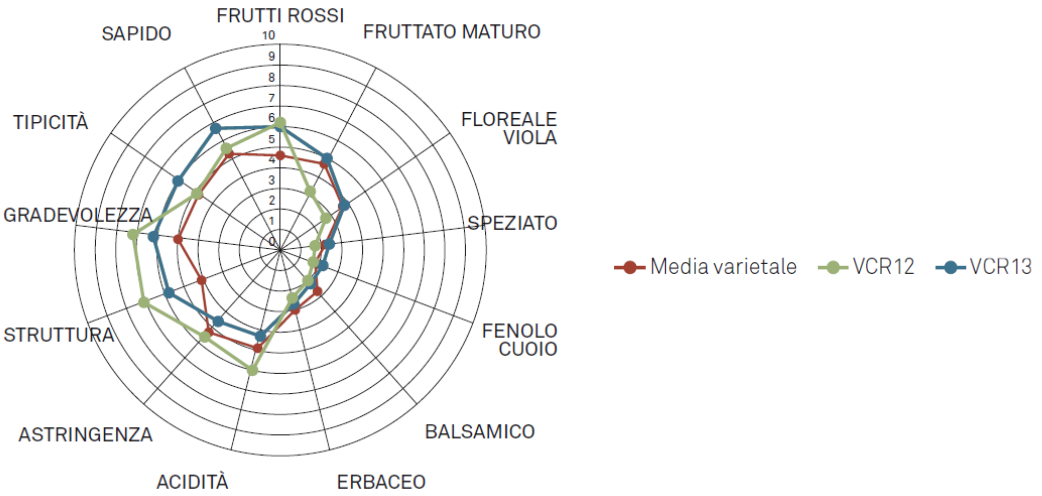
(*) Dati medi relativi al biennio 2000-2001

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	0,50
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
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 ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (Babo)	16,90
	pH	3,03
	Acidità totale (g/l)	9,45
	Ac. Tartarico (g/l)	6,88
	Ac. Malico (g/l)	3,01
VINO	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.