LAMBRUSCO OLIVA N.

Documento aggiornato al: 19/11/2026, 17:14. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Dalmonte Guido e Vittorio Vivai; Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico; C.I.V.V. Ampelos

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 137 del 14/06/2012

Origine
Fabbrico (RE)

I-AMPELOS DGV 3

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Azienda Cantone di Gandini E. e D.
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Cordone speronato
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	2007-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ Produttività media

✓ Sensibilità all'azione del vento che, con la sua azione, può portare alla rottura dei tralci

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre



IL GRAPPOLO

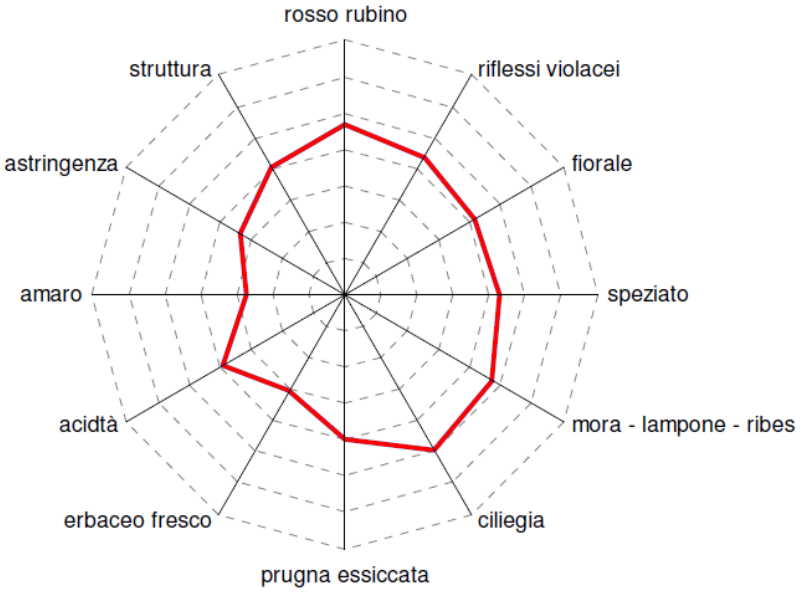
- Grappolo medio-piccolo, piramidale, corto spesso troncato, con un numero di ali variabile da 1 a 3, non particolarmente compatto
- Acino piccolo, di forma elittica corta, con buccia pruinosa ,di colore blu-nero

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Medio-bassa
Oidio	Alta

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,89
Produzione per ceppo (Kg)	5,33
Numero grappoli/ceppo	30,5
Peso medio grappolo (g)	175
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	1.210
Indice di Ravaz	4,40

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE (*)
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,1
	pH	3,45
	Acidità totale (g/l)	8,0
	Ac. Tartarico (g/l)	4,6
	Ac. Malico (g/l)	4,4
VINO	Antociani totali (mg/l)	318
	Polifenoli totali (mg/l)	1.476

ANALISI SENSORIALE



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei buoni; all'olfatto si presenta intenso, fine e complesso, molto piacevole, con importanti note di frutti a bacca rossa e di ciliegia, ma anche speziate. Al gusto presenta un'acidità ed un'astringenza contenute, abbastanza amarognolo. Presenta una struttura medio-alta e risulta con un buon equilibrio.

Il clone è adatto alla vinificazione in uvaggio con altri Lambruschi, di cui contribuisce a migliorare la struttura (L. Marani e L. Salamino) e talora il colore (L. Marani), ma sempre allo scopo di ottenere un prodotto da consumare giovane, specialmente nelle tipologie amabile e frizzante.