

# LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

I-RAUSCEDO 1



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P.R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Formigine (MO)

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso da medio a superiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttivo e costante
- ✓ Scarsa sensibilità alla botrite

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	Medio-precoce
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	Tardiva

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piramidale, semicompatto, alato, con raspo rosso
- ✿ Acino medio, ellissoidale corto



**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE**  
**CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

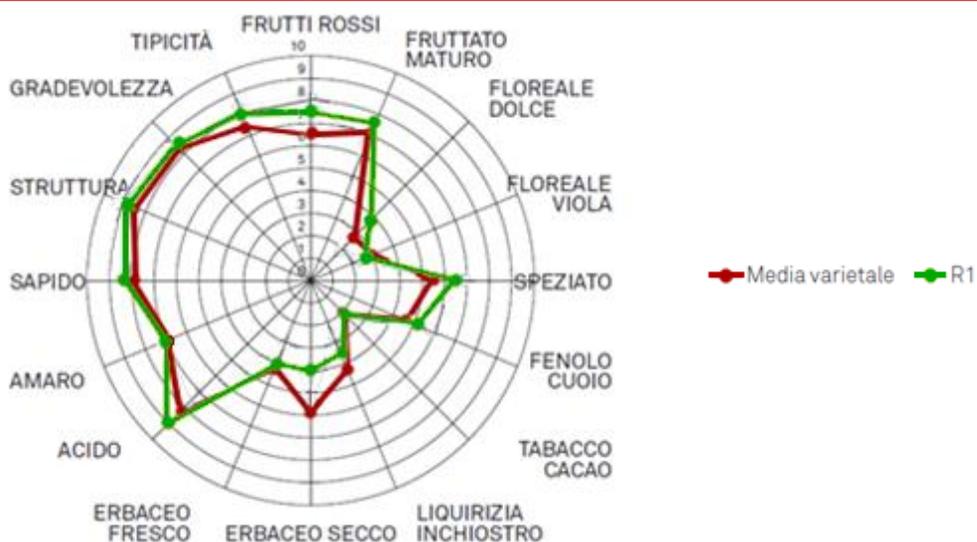
**CARATTERISTICHE**  
**PRODUTTIVE** **CLONE**

Fertilità reale	1,57
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI**  
**ENOCHIMICI** **CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino intenso; aroma fruttato, vivace, provvisto di spiccata vinosità e buona acidità; sapore sapido. Vino vivace, adatto alla produzione di vini frizzanti.