

# LAMBRUSCO MAESTRI N.



## Costitutore

Università degli Studi di Bologna - Dipartimento di  
Colture Arboree

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Ganaceto (MO)

I-CAB 16

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ubicazione                     | Loc. San Vito, Spilamberto (MO); San Matteo (MO) |
| Forma di allevamento           | G.D.C.                                           |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 1667                                             |
| Periodo di osservazione        | 1982-1987                                        |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Produttività media
- ✓ Mediamente sensibile alla *Botrytis*

| FASE FENOLOGICA | EPOCA            |
|-----------------|------------------|
| Germogliamento  | II decade Aprile |
| Fioritura       | I decade Giugno  |
| Invaiaura       | II decade Agosto |
| Maturazione     | I decade Ottobre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio, alato, conico, mediamente compatto; può presentare una leggera acinellatura verde
- ✿ Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia spessa, consistente, pruinosa, di colore blu-nero



| <b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b> | <b>CLONE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| Fertilità reale                       | 1,6          |
| Produzione per ceppo (Kg)             | 7,7          |
| Numero grappoli/ceppo                 | 35           |
| Peso medio grappolo (g)               | 220          |
| Peso medio acino (g)                  | 1,12         |
| Peso legno potatura (g/ceppo)         | -            |
| Indice di Ravaz                       | -            |

|              | <b>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</b> | <b>CLONE</b> |
|--------------|---------------------------------|--------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)               | 18,48        |
|              | pH                              | 3,10         |
|              | Acidità totale (g/l)            | 9,25         |
|              | Ac. Tartarico (g/l)             | 3,00         |
|              | Ac. Malico (g/l)                | 4,72         |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)         | -            |
|              | Polifenoli totali (mg/l)        | -            |

### **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino con buona colorazione e tannici. Adatto per uvaggi con altri Lambrusco, per ottenere vini frizzanti, più spesso amabili, da consumare giovani.