

# LAMBRUSCO MARANI 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

Soliera (MO)

I-CAB 8 A

## 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 elevata
- ✓ Produttività medio-alta e costante
- ✓ Non molto suscettibile a peronospora e oidio, buona resistenza alla botrite

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

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, conico-piramidale, alato, mediamente spargolo
- ✚ Acino piccolo, leggermente ellissoidale, con buccia di medio spessore, pruinosa, di colore blu-nero



| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | 6,5                 |
| Numero grappoli/ceppo                        | 36                  |
| Peso medio grappolo (g)                      | 180                 |
| Peso medio acino (g)                         | 1,10                |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | 19,0                |
|              | pH                                     | 3,05                |
|              | Acidità totale (g/l)                   | 9,63                |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | 3,19                |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | 4,84                |
| <b>VINO</b>  | Antociani totali (mg/l)                | -                   |
|              | Polifenoli totali (mg/l)               | -                   |

### ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Vino di colore rosso rubino, fresco. Le uve di questo clone sono adatte per la produzione di vini rossi sia frizzanti che amabili.