

LAMBRUSCO SALAMINO 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

Carpi (MO)

I-CAB 1

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
- ✓ Produzione medio-alta

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

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo piccolo, cilindro-conico, talvolta con un'ala, compatto
- 🍇 Acino piccolo, sferoide, con buccia non molto spessa, consistente, pruinosa, di colore blu-nero



<i>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE</i>	<i>CLONE</i>
<i>CRITTOGAMICHE</i>	

Botrite	Scarsa
Oidio	Scarsa

<i>CARATTERISTICHE</i>	<i>CLONE</i>
<i>PRODUTTIVE</i>	

Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	5,3
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	150,00
Peso medio acino (g)	0,95
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

<i>PARAMETRI</i>	<i>CLONE</i>
<i>ENOCHIMICI</i>	

<i>MOSTO</i>	Zuccheri (° Brix)	18,8
	pH	3,11
	Acidità totale (g/l)	9,24
	Ac. Tartarico (g/l)	3,53
	Ac. Malico (g/l)	5,15
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Si ottiene un mosto con gradazioni zuccherine superiori a quella media della popolazione in selezione, da cui deriva un vino molto colorato, vinoso, fruttato, acidulo, da consumare giovane. Indicato per ottenere vini frizzanti, spesso amabili.