

LAMBRUSCO SALAMINO N.



Costitutore

Consorzio Italiano Vivaisti Viticoli AMPELOS;
Dalmonte Guido e Vittorio s.s. Società Agricola;
Vivaio Enotria di Tempesta e Scotton

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Soliera (MO)

I-Ampelos TEA 2D

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bagnolo in Piano (RE)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	1905
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Precoce in tutte le fasi fenologiche (*)
- ✓ Vigoria medio-alta
- ✓ Fertilità media
- ✓ Uniformità nella maturazione

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, cilindrico-conico, compatto, talvolta alato (un'ala)
- ✚ Acino piccolo, sferoidale; buccia di colore blu-nero, non molto spessa ma consistente

(*) Rispetto al clone di confronto: Lambrusco Salamino CAB 1.

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

Botrite	-
Oidio	-

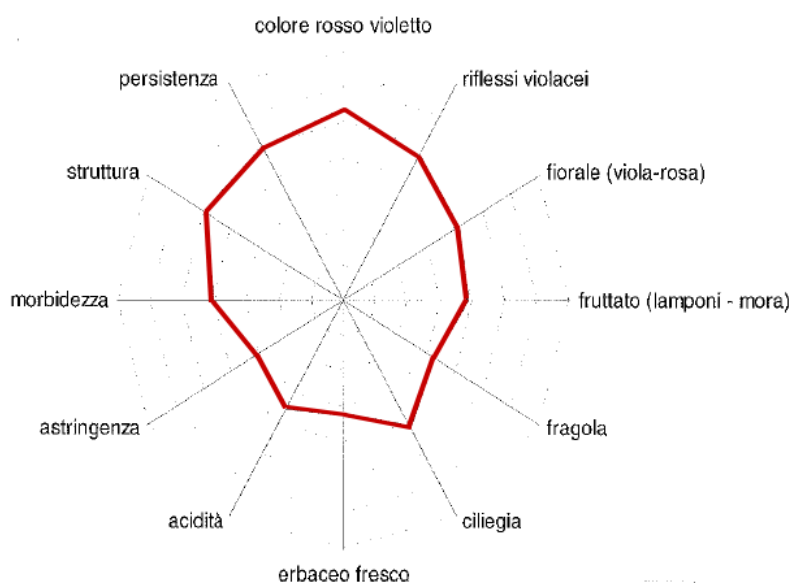
CARATTERISTICHE CLONE
PRODUTTIVE

Fertilità reale	1,8
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	167,3
Peso medio acino (g)	1,09
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

PARAMETRI CLONE ()**
ENOCHIMICI

MOSTO	Zuccheri (°Brix)	22,6
	pH	3,28
	Acidità totale (g/l)	8,88
	Ac. Tartarico (g/l)	4,04
	Ac. Malico (g/l)	4,29
VINO	Antociani totali (mg/l)	398,5
	Polifenoli totali (mg/l)	1.156

ANALISI SENSORIALE



(**) Dati medi relativi al biennio 2005-2006

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino di buona intensità, riflessi violacei buoni, molto brillante ed attraente. All'olfatto di buona intensità, molto fine, con note prevalenti fruttate di bacche rosse in particolare ciliegia. Al gusto acidità ed astringenza medio-basse, ottima struttura, ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.