LAMBRUSCO SALAMINO N.

Costitutore
Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 241del 14/10/2013

Origine
Sorbara (MO)

I-VITIS 7

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Sorbara (MO)
Forma di allevamento	Cortina semplice
Densità di impianto (ceppi/ha)	2222
Periodo di osservazione	2008-2010

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** di peso superiore
- ✓ Produttività superiore
- ✓ Contenuto in polifenoli ed antociani totali leggermente inferiore
- ✓ Il clone si adatta a forme di allevamento a cordone rinnovabile o permanente
- ✓ Sensibile al mal dell'esca

FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	Media
Fioritura	Media
Invaiatura	Media
Maturazione	Tardiva (III decade Settembre)

IL GRAPPOLO

- Grappolo piuttosto piccolo, cilindrico o cilindrico-conico, talvolta un po' curvo, spesso con un'ala, compatto; peduncolo corto, erbaceo, rosato da un lato, sottile
- Acino medio, sferoide; buccia pruinosa di colore blu-nero, un po' spessa, consistente, con ombelico persistente

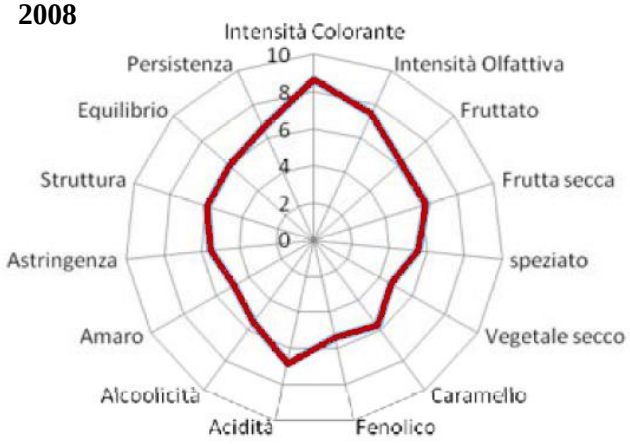
SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	7,26
Numero grappoli/ceppo	41
Peso medio grappolo (g)	195
Peso medio acino (g)	1,5
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

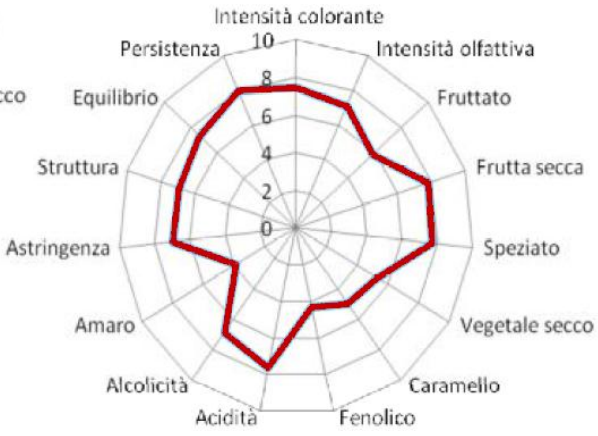
	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (°Brix)	19,96
	pH	3,04
	Acidità totale (g/l)	9,80
	Ac. Tartarico (g/l)	4,69
	Ac. Malico (g/l)	2,89
VINO	Antociani totali (mg/l)	261,5 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	1.547,5 (*)

ANALISI SENSORIALE

2008



2009



(*) Dati medi relativi al biennio 2008-2009

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Nel 2008 il vino si distingue per una buona intensità colorante e per una elevata sensazione acida. Medie invece la struttura e la complessità.
Nel 2009 il vino si caratterizza a livello olfattivo per le note di frutta secca e speziato. Complessivamente risulta essere più completo e ricco in termini di struttura, equilibrio e persistenza.
Dai vini si evidenzia che il clone *VITIS 7*, in quanto produttivo, risente maggiormente del fattore annata. Il clone risulta adatto a produzione di vini di pronta beva.