

# Lambrusco foglia frastagliata - Enantio n. N. Reg. 114

**Sinonimi:** Enantio, Sbecà, Nostram.

**Nomi errati:** sconosciuti.

**Origine (cenni storici):** autoctono della Vallagarina probabile selezione di *Vitis silvestris* (Scienza *et al.*, 1994). Si è cercato di salvaguardare alcune produzioni derivanti dal Lambrusco a foglia frastagliata nelle zone maggiormente vocate per massimizzarne la tipicità, visto che fino a qualche anno fa era il vitigno più diffuso nel fondovalle della bassa Vallagarina. L'importanza economica del vitigno è attualmente poco rilevante, sebbene in passato abbia contribuito in modo determinante all'economia locale. La produzione è passata da oltre 120.000 q.li, rimasti stabili per decenni, agli attuali 6.000, con tendenza ad ulteriore diminuzione.



### Descrizione ampelografica

**Apice del germoglio:** espanso, di colore verde-bianco con bordi rosati-rossi.

**Foglia adulta:** pentagonale, a cinque lobi, di colore verde medio senza bollosità sulla pagina superiore.

Il seno peziolare è aperto a forma di U, mentre quelli laterali sono a lobi leggermente sovrapposti e a forma di U.

**Grappolo a maturità:** medio, allungato, conico alato di media compattezza.

**Acino:** di dimensioni medie, obovoide, buccia di colore blu-nero, di sapore neutro.

### Fenologia

**Epoca di germogliamento:** media.

**Epoca di fioritura:** media.

**Epoca d'invaiaatura:** media.

**Epoca di maturazione:** tardiva.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

		Minimo	Massimo	Media
PIANTA	N. germogli	6	16	9,49
	N. grappoli	10	24	14,69
	Produzione/pianta (kg)	2,25	5,35	3,41
	Fertilità reale	1,00	2,20	1,57
	Peso medio del grappolo (g)	135	350	242
FRUTTO	Zuccheri (°Brix)	16,63	23,50	20,38
	Acidità totale (g/l)	8,89	13,92	10,81
	pH	2,84	3,30	3,05
	Acido malico (g/l)	2,70	8,44	5,74
	Acido tartarico (g/l)	3,90	8,80	5,27
	Potassio (g/l)	1,10	1,92	1,44

### Sensibilità malattie ed avversità

Buona rusticità nei confronti di peronospora ed oidio e bassa sensibilità alla botrite. Ottima resistenza al freddo invernale.

### Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

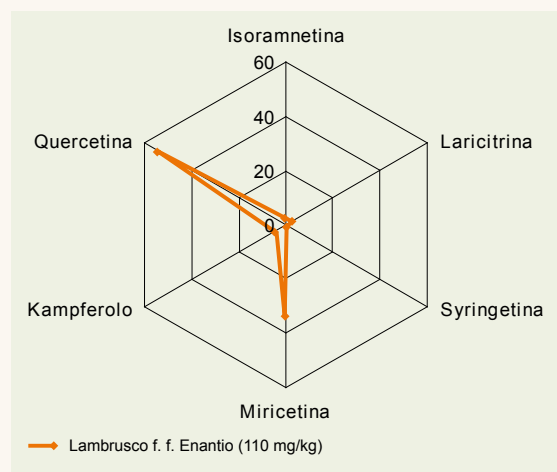
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

## Analisi

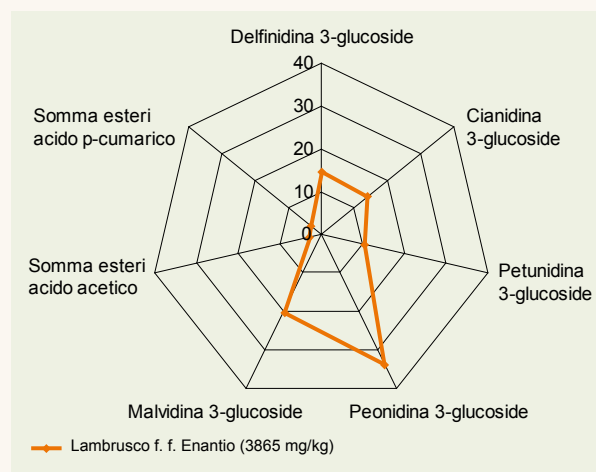
### Profilo del DNA

Vitigno	Loci microsatelliti																	
	VVS2	VVS2	VVMD5	VVMD5	VVMD7	VVMD7	VVMD27	VVMD27	VrZAG62	VrZAG62	VrZAG79	VrZAG79	VVMD25	VVMD25	VVMD28	VVMD28	VVMD32	VVMD32
Lambrusco f. f. Enantio	130	148	222	224	246	262	180	186	190	192	242	250	256	256	230	256	257	263

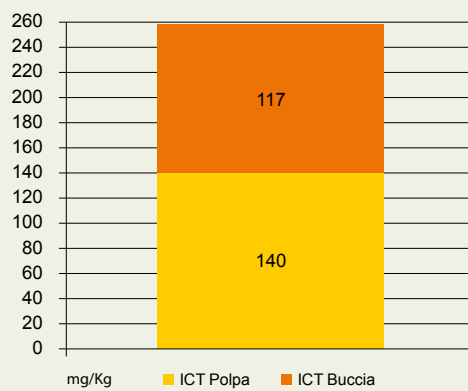
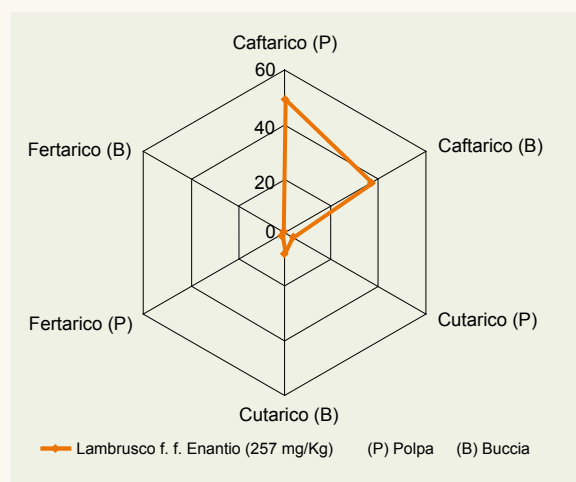
### Profilo medio flavonoli - percentile



### Profilo medio antociani - percentile



### Profilo medio acidi cinnamici - percentile



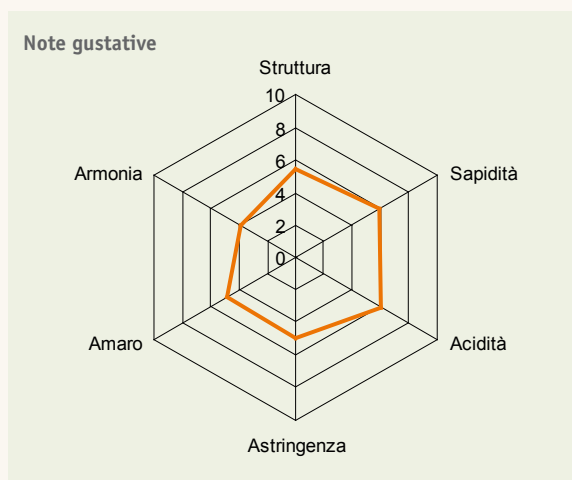
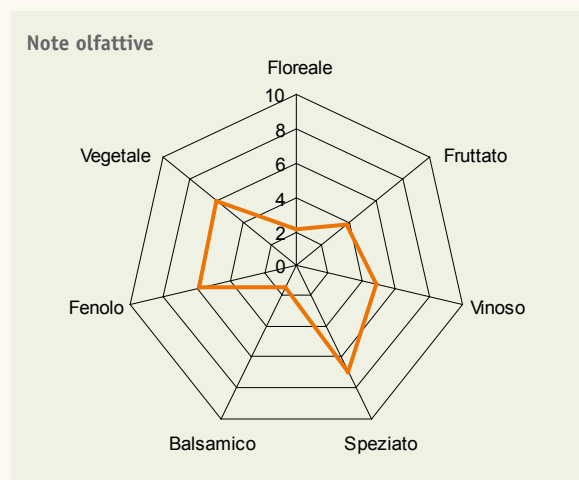


## Analisi dei vini

	Minimo	Massimo	Media
Titolo alcolometrico (% vol)	10,05	13,20	11,33
Acidità totale (g/l)	4,60	7,12	6,24
pH	3,15	3,70	3,55
Estratto secco totale (g/l)	24,30	33,70	27,63
Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina]	1469	2378	1986
Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro)	294	531	346

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

## Profilo sensoriale



## Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Vino di colore rosso rubino, con note olfattive leggermente speziate e vegetali, al gusto asciutto, leggermente acidulo, piuttosto tannico e di buon corpo. Storicamente il vitigno era destinato alla produzione di vini rossi da taglio, ma attualmente si sta cercando di proporlo in purezza in modo da mettere in evidenza le sue migliori caratteristiche. Per smorzarne la naturale tannicità è richiesto un periodo di maturazione in legno e un affinamento in bottiglia.

Vitigno raccomandato per la provincia di Trento per le Denominazione Casteller e Valdadige rosso.

**Cloni ufficialmente riconosciuti:** SMA-ISV 317.