

VARIETÀ LAMBRUSCO DI SORBARA N.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 242 del 15/10/1991

Origine

Bomporto (MO)

I-CAB 21 G

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Vito Comune di Spilamberto - San Matteo (MO)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1.667
Periodo di osservazione	1982 - 1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo conico, raramente alato, mediamente compatto, talora spargolo; può presentare acinellatura verde

Acino medio, leggermente ellissoidale con ombelico persistente e visibile, buccia pruinosa, di colore blu-nero e consistente

Vigoria media

Fertilità media

Produttività media in presenza di impollinatore (la cultivar è maschio sterile)



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	I° decade di Aprile
Fioritura	I° decade di Giugno
Invaiaitura	II° decade di Agosto
Maturazione	I° decade di Ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	26
Peso medio grappolo (g)	150
Peso medio acino (g)	1,90
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,6
	pH	2,98
	Acidità totale (g/l)	10,30
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vini con buona colorazione, rosso chiaro, rubino. Spesso utilizzato in uvaggio con altri Lambruschi per ottenere vini frizzanti, spesso amabili