

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 2 V

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; saltuariamente presenta acinellatura verde

Acino piccolo, sub rotondo, 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
Invaiaatura	II° decade di Agosto
Maturazione	I° decade di Ottobre

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	4,7
Numero grappoli/ceppo	41
Peso medio grappolo (g)	116
Peso medio acino (g)	1,36
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,7
	pH	3,01
	Acidità totale (g/l)	10,02
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino con buona colorazione rosso rubino. Presenta caratteristiche di freschezza e finezza. Spesso utilizzato in uvaggio con altri Lambruschi per ottenere vini frizzanti, amabili