

# VARIETÀ LAMBRUSCO GRASPAROSSA 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

Castelnuovo Rangone (MO)

I-CAB 7

## 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 - piramidale, raramente alato, mediamente spargolo, presenta una leggera acinellatura verde in annate particolari

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

**Vigoria** media

**Fertilità** media

**Produttività** medio alta



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Poco sensibile
Oidio	Poco sensibile

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,9</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>35</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>168</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,6</b>
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>16,9</b>
	pH	<b>3,24</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>7,18</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>2,57</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>3,54</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone **CAB 7** produce un vino di colore intenso, colore rubino tendente al nero. Il sapore è leggermente fruttato ed acidulo, adatto per la produzione di vini frizzanti, secchi o amabili da consumare giovane