

# VARIETÀ LAMBRUSCO MARANI 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**

Soliera (MO)

I-CAB 8 A

## 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, alato, mediamente spargolo

**Acino** piccolo, leggermente ellissoidale, buccia pruinosa, blu - nero, di medio spessore, consistente

**Vigoria** elevata

**Fertilità**

**Produttività** medio - alta



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Buona
Oidio	Alta

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	
Produzione per ceppo (Kg)	6,5
Numero grappoli/ceppo	36
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	1,10
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	19,0
	pH	3,05
	Acidità totale (g/l)	9,63
	Ac. Tartarico (g/l)	3,19
	Ac. Malico (g/l)	4,84
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Le uve di questo clone sono adatte per la produzione di vini rossi sia frizzanti che amabili