

# VARIETÀ LAMBRUSCO SALAMINO N.



## Costitutore

- C.I.V.V. Ampelos
- Dalmonte Guido e Vittorio Vivai
- Vivaio Enotria s.s.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Soliera (MO)

I-Ampelos TEA® 2 D

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Bagnolo in Piano (RE)
Forma di allevamento	Casarsa
Densità di impianto (ceppi/ha)	Sesto 3,50 x 1,50
Periodo di osservazione	2002 - 2007

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

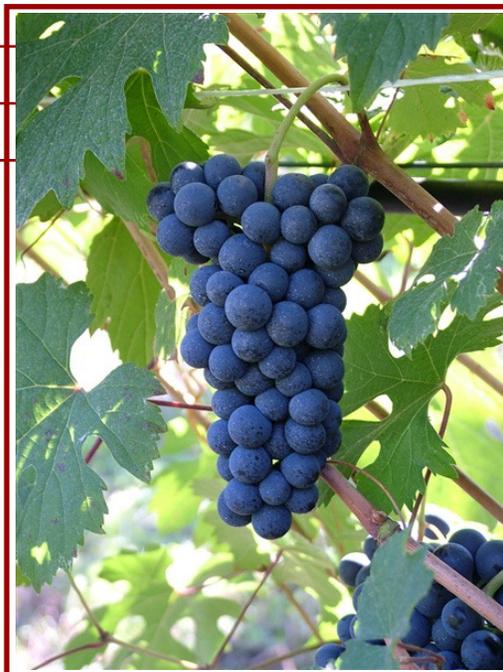
**Grappolo** piccolo ma superiore alla media della popolazione, forma cilindro conica, spesso alato, compatto

**Acino** piccolo, sferoidale, con buccia non molto spessa ma consistente di colore blu – nero

**Vigoria** buona

**Fertilità** alta

**Produttività** superiore alla media



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

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

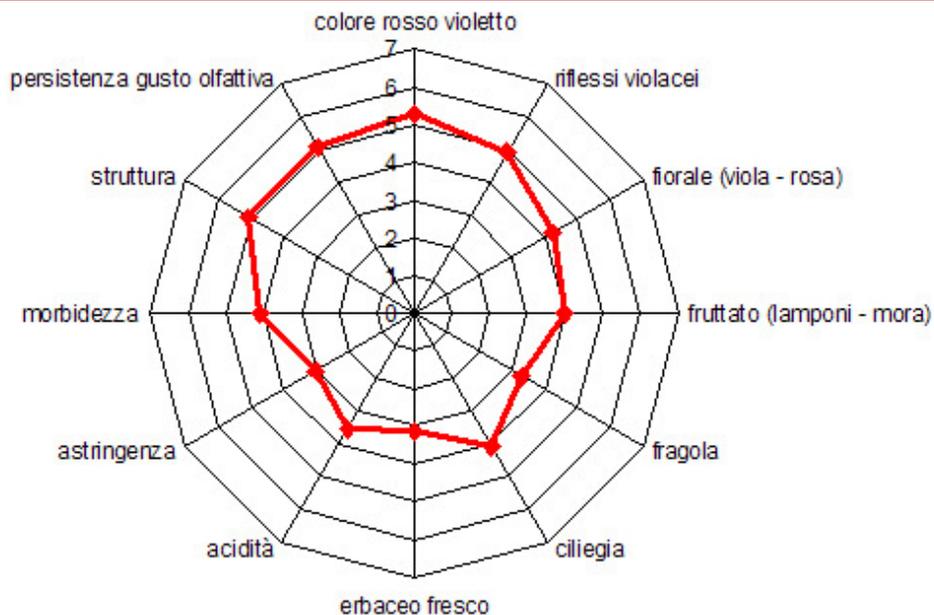
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,9</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>5,51</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>32</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>167</b>
Peso medio acino (g)	<b>1,3</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>22,6</b>
	pH	<b>3,28</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>8,88</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>4,04</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>4,30</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	<b>399</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>1.156</b>
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vino molto brillante e attraente dal colore rosso violetto intenso con piacevoli riflessi violacei. All'olfatto è di buona intensità, molto fine, con note prevalenti fruttate di bacche rosse in particolare ciliegia. Al gusto acidità ed astringenza sono medie, ottima struttura, ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva. Indicato per prodotti da consumare giovani ed in purezza