

VARIETÀ LAMBRUSCO MAESTRI 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

Ganaceto (MO)

I-CAB 16

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

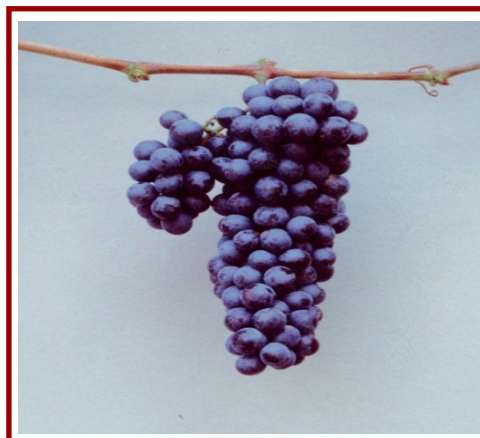
Grappolo medio, conico, mediamente compatto, alati può presentare una lieve acinellatura verde

Acino piccolo, ellissoidale, regolare, buccia pruinosa, blu - nero, non molto spessa, consistente

Vigoria medio – elevata

Fertilità elevata

Produttività media



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

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

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,6
Produzione per ceppo (Kg)	7,7
Numero grappoli/ceppo	35
Peso medio grappolo (g)	220
Peso medio acino (g)	1,12
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	18,48
	pH	3,10
	Acidità totale (g/l)	9,25
	Ac. Tartarico (g/l)	3,00
	Ac. Malico (g/l)	4,72
VINO	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il clone **CAB 16** produce vini con buona colorazione e tannici. Si consiglia l'utilizzo in uvaggio con altri Lambruschi per ottenere vini frizzanti, anche amabili