

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Coltivato in provincia di Modena, appartiene al gruppo dei Lambruschi emiliani.



Caratteri ampelografici: la varietà popolazione è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali sono spesso legati ad infezioni di natura virale. Germoglio ad apice espanso, lanuginoso, verde con riflessi dorati. Foglia media, rotondeggiante, quasi intera, verde cupo, lembo ondulato, glabro e con leggero tomento sulla pagina inferiore. Seno peziolare a V stretto. Grappolo medio, piramidale, alato, semispargolo o spargolo. Acino medio, subovale, di colore blu-nero; buccia spessa; polpa succosa, di sapore semplice, acidulo.

Attitudini colturali: vitigno di media vigoria con portamento eretto della vegetazione, tralcio medio, internodo medio-lungo. Preferisce terreni di medio impasto, freschi ma non umidi e climi tendenzialmente asciutti.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento non troppo espansive tipo GDC o portinnesi vigorosi tipo 1103 Paulsen. Si adatta ad ogni tipo di potatura, purché la carica di gemme sia equilibrata al vigore della pianta. Si adatta ad impianti relativamente fitti ed alle forme per la meccanizzazione integrale.

Epoca di germogliamento: medio-precocce.

Epoca di maturazione: tardiva.

Produzione: media e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale. Evidenzia netta incompatibilità d'innesto su Kober 5BB. Sensibile ai fitoplasmi.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, di sapore vinoso, con leggere note fruttate, di buona acidità. Si imbottiglia da giovane ancora amabile, in uvaggio con altri Lambruschi emiliani allo scopo di ottenere un vino asciutto e frizzante.

Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Grasparossa R1, VCR442, CAB7.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Lambrusco Grasparossa VCR465.

SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

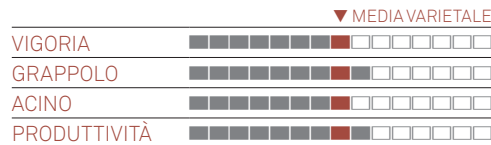
ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.553	1.946	1.984	1.896	1.799

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

R1

Origine: Formigine (MO)

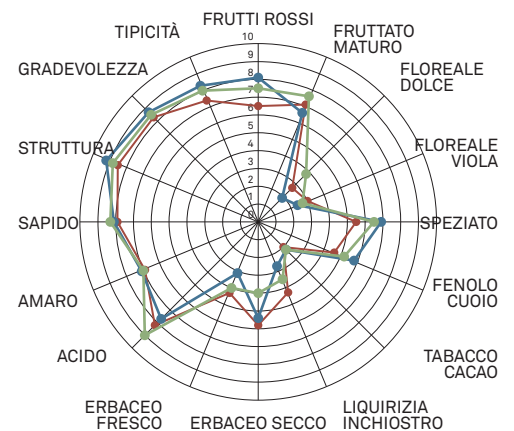
Anno di omologazione: 1969



Potenziale enologico: dà vini di buona acidità, armonici, sapidi, con gradevoli note aromatiche di marasca. Adatto alla produzione di vini frizzanti.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● R1 ● VCR442

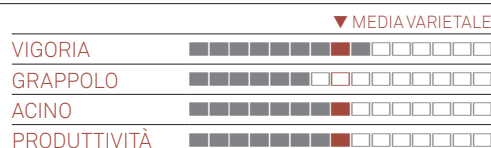


LAMBRUSCO GRASPAROSSA

VCR442

Origine: Saliceto (MO)

Anno di omologazione: 2013



Potenziale enologico: dà vini di ottima acidità con sentori fruttati di marasca, leggermente speziati e fenolici. Si presta all'uvaggio con altri Lambruschi. Da consumarsi giovane e leggermente frizzante.