

LAMBRUSCO MAESTRI

Coltivato in Emilia, soprattutto nelle province di Reggio e Parma, si è recentemente diffuso in alcune aree del sud Italia per il suo vigore, per la produttività e per l'adattabilità ad ambienti diversi.



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, le diversità riguardano la presenza più o meno evidente dell'acinellatura verde e la compattezza del grappolo. Germoglio ad apice espanso, bronzato-vinoso, pubescente. Foglia grande, trilobata o quasi intera, di colore verde scuro, ondulata ed un po' bollosa, con nervature bronzato-vinose alla base. Seno peziolare a V o a U aperto. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo medio, cilindrico, alato; acino medio, subrotondo; buccia consistente e ricca di antociani; polpa un po' carnosa, di sapore semplice, acidula.

Attitudini colturali: vitigno di ottima vigoria e buona fertilità con tralci lunghi e portamento della vegetazione eretto. Preferisce terreni freschi o comunque con presenza di una certa umidità naturale o indotta; dimostra larga adattabilità alle condizioni climatiche.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe; si adatta anche alle forme di allevamento per la più ampia meccanizzazione.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: abbondante e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: nella norma.

Potenziale enologico: dà un vino molto colorato, asciutto, di corpo, fresco, che può servire anche da taglio. Imbottigliato giovane dà un vino colorato, amabile e frizzante.

Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Maestri VCR1, CAB16.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	7.072	4.953	2.440	1.450	3.047

LAMBRUSCO MAESTRI

VCR1

Origine: Salatteria (RE)

Anno di omologazione: 1995



Potenziale enologico: per vini ricchi in antociani, strutturati, adatti al taglio con altri vini e per frizzanti.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR1

