

LAMBRUSCO MARANI

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



Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, caratteristiche differenziali riguardano la forma del grappolo e il vigore. Germoglio ad apice medio, cotonoso, biancastro con sfumature rosso-vinose. Foglia media, tondeggiante, leggermente trilobata, lembo bollosa. Seno peziolare a V molto aperto, a volte quasi a graffa. Pagina inferiore sublanuginosa. Grappolo lungo, cilindrico, con ali corte, semicompatto o semispargolo; acino medio, sferoide, di colore blu-nero; buccia consistente; polpa succosa, di sapore neutro.

Attitudini colturali: vitigno molto vigoroso, a portamento tendenzialmente eretto, tralcio medio-lungo ad internodi medi, vegetazione espansa. Preferisce terreni profondi e freschi, anche argillosi, e climi asciutti ed anche caldi ove è opportuno effettuare appropriate irrigazioni.

Allevamento e potatura: esige forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe. Si adatta pertanto 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: normale, a parte la sensibilità all'acinellatura verde. Sensibile ai fitoplasmi della vite.

Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino vivo, provvisto di buona fragranza, fresco, sapido, armonico. Viene imbottigliato giovane, ancora amabile, con gli altri Lambruschi emiliani allo scopo di ottenere un vino quasi asciutto e frizzante.

Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Marani R2.

Cloni di prossima presentazione all'omologazione: Lambrusco Marani VCR335, VCR446.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	941	2.423	2.424	2.312	1.371

LAMBRUSCO MARANI

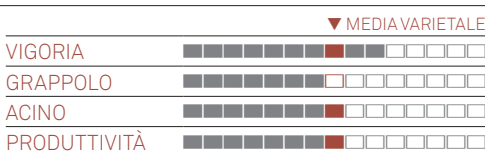
R2

Origine: Fabbrico (RE)

Anno di omologazione: 1969



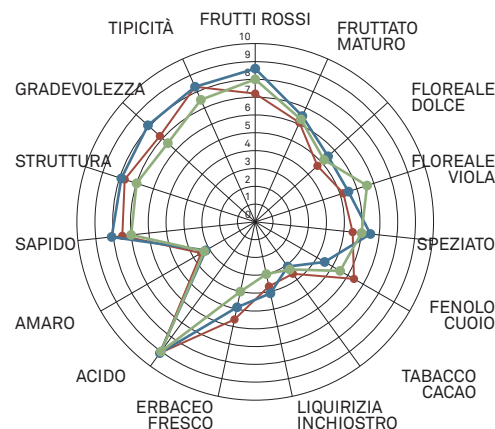
Potenziale enologico: dà vino di colore rosso rubino vivo, con leggero profumo di marasca e viola, amabile, fresco, acidulo.



Potenziale enologico: dà vini ricchi di acidità, particolarmente fruttati-floreali. Si presta alla vinificazione nella tipologia frizzante da solo o con altri Lambruschi.

ANALISI SENSORIALE

— Media varietale — R2 — VCR335*



LAMBRUSCO MARANI

VCR335*

Origine: Modena

* In via di omologazione

