

LAMBRUSCO VIADANESE

Ha trovato una discreta diffusione nel Mantovano.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice espanso, cotonoso, di colore giallo verdastro e rosato verso i bordi. Foglia media, pentagonale, trilobata, raramente quinquelobata con seno peziolare a U. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo compatto di dimensioni medie, cilindrico. Acino medio, sferoide con buccia molto pruinosa, spessa; polpa a sapore neutro.

Attitudini culturali: vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione semieretto. Predilige terreni profondi e freschi di buona fertilità.

Allevamento e potatura: predilige sistemi di allevamento espansi tipo raggi e GDC. Ben si adatta anche alla controspalliera.

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: medio-tardiva.

Produzione: buona e costante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: sensibile ai fitoplasmi della vite; per le altre malattie nella norma.

Potenziale enologico: dà vini di buona intensità aromatica e buona acidità, di media alcolicità. Ottimi come frizzanti da pasto per accompagnare piatti tendenzialmente grassi (salumi, carni di maiale o pecora).

Cloni in moltiplicazione: Lambrusco Viadanese VCR12, VCR13, VCR15.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

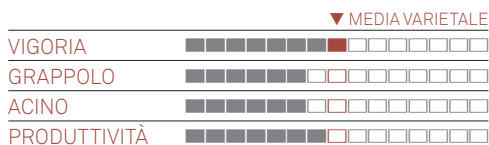
ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	1.226	689	353	292	120

LAMBRUSCO VIADANESE

VCR12

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2006



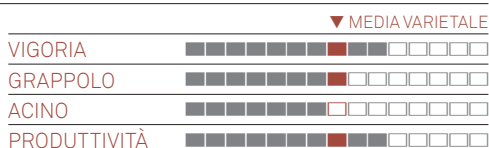
Potenziale enologico: dà vini di buona struttura, freschi, adatti alla produzione di vini frizzanti; all'uvaggio aggiunge colore e acidità.

LAMBRUSCO VIADANESE

VCR13

Origine:
Sabbioneta (MN)

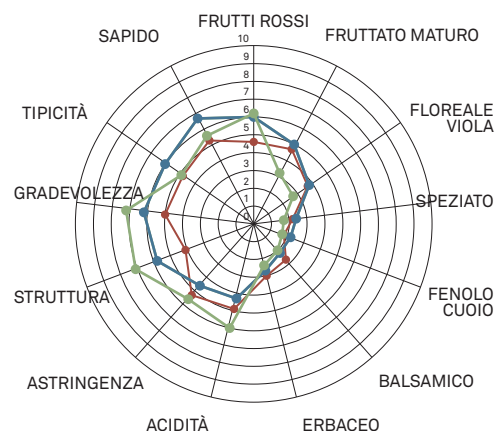
Anno di omologazione: 2006



Potenziale enologico: dà vini di buon corpo ed elevata struttura con aromi fruttato-floreale e ricchi di colore, molto tipici. È adatto alla produzione di vini frizzanti e si usa in uvaggio per correggere colore e acidità.

ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR12 ● VCR13



**LAMBRUSCO
VIADANESE**

VCR 15

Origine:
Sabbioneta (MN)

Anno di omologazione: 2004



	▼ MEDIA VARIETALE									
VIGORIA	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
GRAPPOLO	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
ACINO	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
PRODUTTIVITÀ	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Potenziale enologico: dà vini di buon corpo, tipici, di buona dotazione aromatica (ciliegia), di buona acidità. Adatto per la produzione di vini frizzanti.

ANALISI SENSORIALE

—●— Media varietale —●— VCR15

