



Lambrusco di Fiorano

Bignami C., Antonelli A., Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., 2015. Lambrusco di Fiorano. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 29/11/2016, ultimo aggiorn. 29/11/2016 url <http://vitisdb.it/accessions/show/15679>

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni generali

nome Lambrusco di Fiorano	codice ITA421-RE03
nazione di selezione Italia	regione di selezione Emilia-Romagna
provincia di selezione Reggio Emilia	località di selezione non disponibile
istituzione custode non disponibile	
collezione Azienda Agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli-Reggio Emilia	

Varietà & clone

tipo di origine spontanea	genere Vitis
specie Vitis vinifera	sub specie sativa
varietà Lambrusco del Pellegrino	codice della varietà IVD-var_115
clone non disponibile	
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti	

Trueness to type

True-name

confermato **si**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	Lambruschi		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Nigro G., Melotti M., Simoni M	2013	Festasio e Lambrusco di Fiorano.		Agricoltura. Novembre: 67-68

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Megrioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54

loci confrontati **9**

loci identici **9**

discrepanze **n.d.**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	143	155	225	231	239	253	185	185	188	192	243	251	256	258	237	263	253	263

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo






acino



vinacciolo

Ampelografia

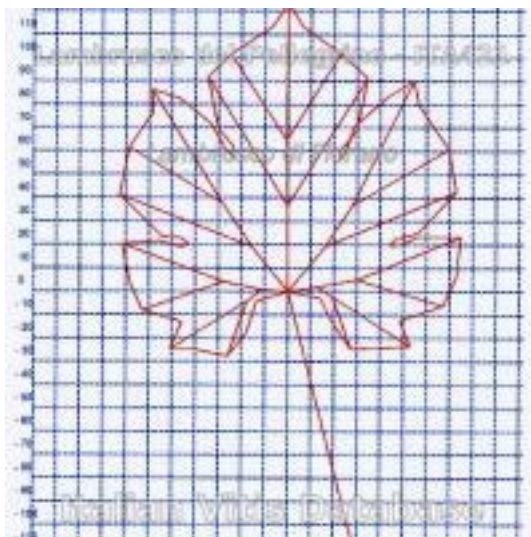
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1	nulla o molto bassa	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	

068	Foglia adulta: numero dei lobi	4	sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3 / 1	aperto / molto aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	1	aperti	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3	bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	3	dal 5° nodo in poi	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Note ampelografiche

Ginocchiatura frequente

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 123.60)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 105.30)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 77.50)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 57.80)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 60.20)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 48.00)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 39.30)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 43.10)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 56.30)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 61.20)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 24.50)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 10.30)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 14.30)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 8.60)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 13.10)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 35.90)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -37.60)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco di Fiorano

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
303	Epoca d'inizio dell'invasatura	7	tardivo
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	3	basso (2,5-3,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	6	medio-elevato (18,8-20,2)
506	Acidità totale del mosto	7	elevata (11,2-12,8)
508	pH del mosto	1	molto basso (<2,9)

Vegeto-produttivo

sesto di impianto e forma di allevamento	valore	deviazione standard	numero di anni
Forma di allevamento	Sylvoz		
Sistema di potatura			
Distanza tra le file (m)	3.000		
Distanza sulla fila (m)	2.500		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	299.000	21.020	2
Peso di 100 acini (g)	300.770	19.070	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	18.480	0.260	2
pH (pH)	2.850	0.080	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	13.356	0.235	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco di Fiorano

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco di Fiorano

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco di Fiorano

Bibliografia correlata (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Miglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54
Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A	2005	Genetic characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province	American Journal of Enology and Viticulture	56:4, 411-416
Toni G.	1927	Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia.		L'Italia agricola n. 4
Nigro G., Melotti M., Simoni M	2013	Festasio e Lambrusco di Fiorano.		Agricoltura. Novembre: 67-68
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	Lambruschi		Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso
Marzotto N.	1925	Uve da vino		Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
Regione Emilia Romagna	2011	Lambrusco di Fiorano. Scheda tecnica per l'iscrizione al repertorio		Bollettino ufficiale parte seconda. Anno 42 13 gennaio 2011 N.4
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.

Accessioni della medesima varietà (1)

- Lambrusco di Fiorano - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

<p>Riferimenti storici</p> <p><!--[if gte mso 9]><xml> <o:DocumentProperties> <o:Author>MARISA FONTANA</o:Author> <o:Version>11.9999</o:Version> </o:DocumentProperties> </xml><![endif--></p> <p><!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif--><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif--><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:0.001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif--></p> <p class="MsoNormal">Le origini del Lambrusco di Fiorano non sono state accertate con chiarezza. Per la forma simile dell'acino, ` stato talora confuso con il Lambrusco oliva, che ha però acini di minori dimensioni. Anche le denominazioni utilizzate nei secoli scorsi hanno alimentato la confusione e reso difficile ricostruire il percorso storico. Sono stati infatti utilizzati diversi i sinonimi, come Prugnola e Lambrusco oliva grosso (Marzotto, 1925), Lambruscione o Brugnola (Cosmo et al., 1962). Di recente l’indagine bibliografica compiuta per l’iscrizione al repertorio regionale delle varietà` locali di interesse agrario dell’Emilia Romagna ha portato a ritenere errati i sinonimi Prugnola e Brugnola e corretti i sinonimi Lambruscione e Lambrusco oliva grosso (RER, 2011). Nella stessa indagine viene infatti ritenuto probabile che il Lambrusco di Fiorano corrisponda al Lambruscione o Lambrusco oliva grosso descritto dall’Aggazzotti nel 1867, che riporta tratti morfologici dell’acino (“acini grossi, ovoidi, farinosi) e caratteri qualitativi dell’uva e del vino (“ottieni vino di corpo, sapido…,ben carico di colore, col quale…si fanno tagli”.) coincidenti con quelli del Lambrusco di Fiorano.</p> <p class="MsoNormal">attività` di valutazione finanziata dalla Provincia di Modena nell’ambito del PSR 2007/13, Misura 214-Azione 7, grazie al progetto per il “Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni modenesi Festasio e Lambrusco di Fiorano”,(Nigro et al., 2013), ha portato nel 2016 all’iscrizione del Lambrusco di Fiorano al Registro nazionale delle varietà` Lambrusco del Pellegrino (Pecile et al., 2016).</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Distribuzione e variabilità`</p> <p class="MsoNormal"><!--[if gte mso 9]><xml> <o:DocumentProperties> <o:Author>MARISA FONTANA</o:Author> <o:Version>11.9999</o:Version> </o:DocumentProperties> </xml><![endif--></p> <p class="MsoNormal"><!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif--><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif--><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:0.001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif--></p> <p class="MsoNormal">Il vitigno, che

prende il nome dal comune di Fiorano, in provincia di Modena, è coltivato soprattutto nell’area pedemontana del territorio modenese e reggiano, ma è raro e viene considerato ad elevato rischio di erosione genetica (RER, 2011).<p> <p class="MsoNormal">Analisi dei profili micro satellite hanno messo in evidenza come il Lambrusco di Fiorano, al pari del Lambrusco grasparossa, Lambrusco Maestri e Lambrusco Montericco, sia geneticamente distante da un gruppo numeroso di Lambruschi (Boccacci et al., 2005). </p> <p class="MsoNormal"> </p> <p>Usi</p> <p>I vini ottenuti da micro vinificazione (Nigro et al., 2013) hanno rivelato un composizione equilibrata, con buon grado alcolico, acidità sostenuta, buona struttura e idoneità alla produzione di vini, freschi, fermi o frizzanti . Di colore rosso-violetto o rosso rubimno di media intensità, con profilo olfattivo con prevalenti note di frutta (mora e cilegia), florali (viola e rosa), speziate (pepe); gusto di acidità-medio-alta, amarognolo e mediamente astringente.</p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p> <p class="MsoNormal"> </p> <p> </p> <p> </p> <p> </p>