



Lambrusco Montericco

Bignami C., Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., Olmi L., Sgarbi E., 2015. Lambrusco Montericco. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 21/01/2017, ultimo aggiorn. 21/01/2017 url <http://vitisdb.it/accessions/show/15684>

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 Montericco
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Reggio Emilia
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli -Reggio Emilia

codice ITA421-RE08
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione non disponibile

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Lambrusco Montericco
clone non disponibile

genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_118

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	"Lambrusco Montericco"		Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

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

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A	1962	"Lambrusco Montericco"		Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **accertato**

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Meglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo 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	227	231	247	253	189	189	200	204	247	249	242	256	237	261	241	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



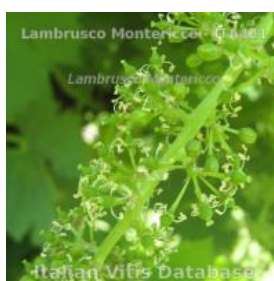
foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



fiore



grappolo






acino



vinacciolo

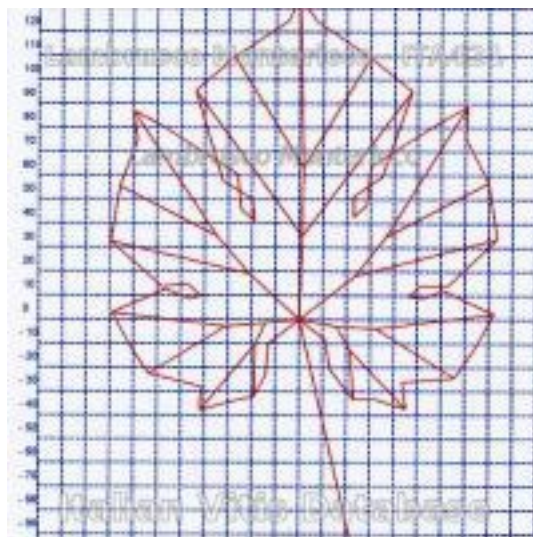
Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	3 / 5	semi-aperto / 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	3	bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
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 / 3	verde / bronzato	
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 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3 / 4	pentagonale / orbicolare	

068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque		
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente		
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1 / 3	assenti o molto deboli / deboli		
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto		
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa		
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 5	entrambi i lati convessi / misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)		
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	aperto		
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U		
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	3	leggermente sovrapposti		
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	1	nulla o molto bassa		
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	7	profondo		
151	Fiore: organi sessuali	4	stami riflessi e gineceo completamente sviluppato		
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio		
204	Grappolo: compattezza	7 / 5	compatto / medio		
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1 / 3	molto corto / corto		
208	Grappolo: forma	2	conico		
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali		
220	Acino: lunghezza	5	medio		
221	Acino: larghezza	5	medio		
223	Acino: forma	2	sferoidale		
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

Nel corso del progetto le osservazioni fenologiche e di morfologia florale hanno consentito di rilevare come questa accessione di Lambrusco di Montericco, così come altre in osservazione in vigneti reggiani, presenti fiori con stami riflessi, fisiologicamente femminili (O.I.V. 151: 4), (Sgarbi et al., 2013 a; Sgarbi et al., 2013 b), mentre la scheda di Cosmo et al. (1962), riportata nel catalogo nazionale delle varietà di vite, descrive il fiore come ermafrodita regolare, con stami perfettamente sviluppati (O.I.V. 151: 3). Una indagine condotta ad hoc nel corso del progetto ha consentito di riscontrare tale carattere anche nelle piante in collezione nel campo catalogo di Susegana. Una revisione della descrizione ampelografica ufficiale per questo carattere, probabilmente oggetto di errore di rilievo, appare quindi necessaria.

Ampelometria

foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 134.60)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 113.50)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 81.30)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 58.20)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 47.00)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 45.10)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 50.10)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 47.30)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 59.70)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 59.90)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 20.90)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 11.60)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 12.50)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 9.80)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 13.60)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 47.00)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -28.80)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco Montericco

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	1 / 3	molto basso (<1,5 g) / basso (2,5-3,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	3	basso (14,2-15,8)
506	Acidità totale del mosto	7	elevata (11,2-12,8)
508	pH del mosto	3	basso (3,0-3,1)

Vegeto-produttivo

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	291.050	141.610	2
Peso di 100 acini (g)	216.230	123.840	2

consentito di rilevare come questo vitigno presenti fiori fisiologicamente femminili (Sgarbi et al., 2013 a; Sgarbi et al., 2013 b), mentre la scheda di Cosmo et al. (1962) riportata nel catalogo nazionale delle varietà di vite, descrive il fiore come ermafrodita regolare. Una indagine condotta ad hoc nel corso del progetto ha permesso di riscontrare tale carattere sia nelle accessioni coltivate in tre vigneti reggiani, sia nelle piante in collezione nel campo catalogo di Susegana. Una revisione della descrizione ampelografica ufficiale per questo carattere è quindi necessaria.

Nonostante questa caratteristica florale, nei vigneti reggiani polivarietali il Lambrusco di Montericco presenta generalmente una produttività buona e costante e grappoli piuttosto compatti. La buona fertilità delle gemme basali consente di adottare abbondante e costante, la potatura corta; la buona tolleranza verso le crittogame, nella norma la resistenza alle avversità climatiche. Puo' andare soggetta ad acinellatura e colatura, che in buona parte da attribuirsi alla sterilità; maschile dei fiori, che rende importante l'impollinazione.

Prodotti

Il vino di colore rosso rubino in genere non molto intenso, non molto corposo, scarso di alcol, ricco di acidità; dal profumo piuttosto intenso, che richiama i frutti rossi e la viola (Valli et al., 2007).

L'uva del Lambrusco di Montericco viene utilizzata esclusivamente per la vinificazione. A Reggio Emilia il costituente unico o principale, nella misura minima dell'85%, dei vini DOC Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Montericco rosato e rosato frizzante, eventualmente con i Lambruschi Gasparossa, Marani e salamino e con il Malbo gentile; puo' entrare, in proporzione massima del 15%, nella tipologia DOC Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Gasparossa; Entra nei vini DOC Reggiano Lambrusco, in misura fino all'85%, e Reggiano bianco spumante, ottenuto per vinificazione in bianco e a cui puo' concorrere fino al 100%. A Modena entra nei vini Doc Modena Lambrusco, Rosso, Rosato, da solo o con altri vitigni indicati nel disciplinare, nella misura minima dell'85%; nei Doc Lambrusco di Sorbara, Lambrusco salamino di Santa croce, Lambrusco Gasparossa di Castelvetro, da solo o con altri vitigni, nella misura massima del 15%.