



Lambrusco Viadanese

Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone, Bignami C., 2015. Lambrusco Viadanese. 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/15876>

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 Viadanese	codice ITA421-RE04
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 Viadanese	codice della varietà IVD-var_121
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	Lambrusco Viadanese		in 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 Viadanese		in 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
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:	135	153	225	239	247	263	189	195	196	204	251	251	242	256	237	267	227	265

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo





acino



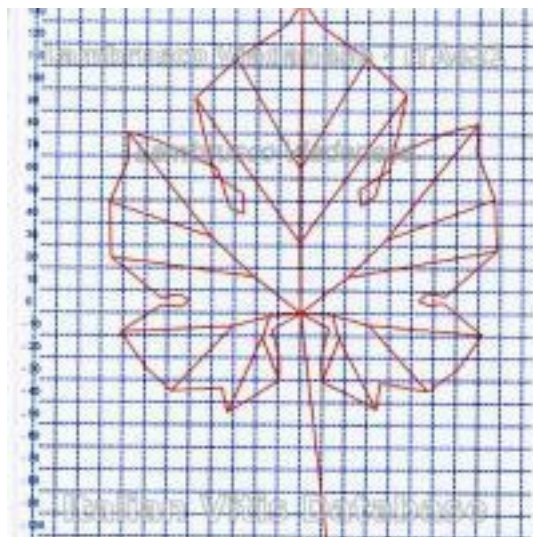
vinacciolo

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	9	molto elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2/3	cuneiforme / pentagonale	

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	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
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	
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	5 / 7	media / elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7	elevata	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	3	corto	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1 / 3	molto corto / corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	1	sferoidale schiacciato ai poli	
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	2	leggermente soda	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 139.70)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 116.90)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 83.10)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 55.60)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 55.30)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 54.10)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 53.60)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 40.90)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 57.20)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 64.50)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 21.00)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 10.80)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 16.40)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 10.70)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 15.20)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 58.80)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -19.50)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco Viadanese

Fenologia & produzione

nessun descrittore presente per Lambrusco Viadanese

Vegeto-produttivo

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	163.600	7.970	2
Peso di 100 acini (g)	157.980	21.450	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	22.350	2.050	2
pH (pH)	2.913	0.212	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	10.986	1.932	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco Viadanese

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco Viadanese

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco Viadanese

Bibliografia correlata (1)

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

Accessioni della medesima varietà (1)

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

Note

<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--></p> <p><!--[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:0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif--></p> <p class="MsoNormal">Note storiche</p> <p class="MsoNormal">Il Lambrusco Viadanese prende il nome dalla cittadina di Viadana, nella provincia mantovana. <!--[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--></p> <p class="MsoNormal"><!--[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:0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif--> <p>È noto anche con il sinonimo di Lambrusco mantovano. Il sinonimo Grappello Ruberti, dal nome dell'agronomo Ugo Ruberti, di Quistello, che nel 1860 lo diffuse (Cosmo et al., 1962), si è invece rivelato errato, essendo stato identificato come vitigno distinto e iscritto nel 2013 nel Registro nazionale delle varietà à di vite.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Distribuzione e variabilità à</p> <p class="MsoNormal">Il Lambrusco Viadanese è coltivato soprattutto nel Mantovano, nell'’area del Viadanese-Sabbionetano. È presente anche sporadicamente nei vigneti della Bassa Reggiana. </p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Caratteri agronomici</p> <p class="MsoNormal">È vitigno vigoroso, produttivo, dotato di buona fertilità à delle gemme basali e di buona tolleranza alle principali crittogame.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Usi</p> <p class="MsoNormal">Entra nella produzione dei vini DOC Lambrusco mantovano e Reggiano. Nel Lambrusco mantovano può essere presente fino all'’85%, solo o con Lambrusco Marani, L. Maestri e L. salamino. Il restante 15% è costituito da Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta e Fortana, da soli o congiuntamente. Nel Reggiano, entra nelle specificazioni “Reggiano” Lambrusco, Reggiano “Rosso”. Entra in 14 IGT delle regioni Lombardia e Emilia Romagna.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p> </p>