

VARIETÀ TERRANO N.



Costitutore

- Università degli studi di Bologna, Dip. di Colture Arboree
- Università degli Studi di Bologna, D.I.S.T.A.
- C.I.V.V. Ampelos

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

Origine

Forlì (FC) – biotipo romagnolo di Terrano localmente chiamato “Cagnina”

I-CAB 29

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2.645 ceppi /ha (Sesto 2,70 x 1,40)
Periodo di osservazione	2004 – 2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

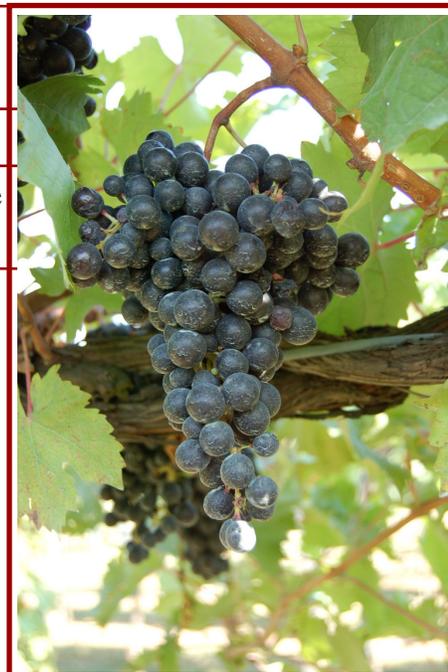
Grappolo: medio (leggermente inferiore rispetto CAB 40), piramidale, alato, tendente allo spargolo

Acino: piccolo, arrotondato, con buccia mediamente pruinosa di colore blu - nero. La polpa è consistente e non colorata.

Vigoria: modesta, inferiore rispetto alla popolazione di riferimento

Fertilità: buona

Produttività: buona, inferiore rispetto alla popolazione di riferimento



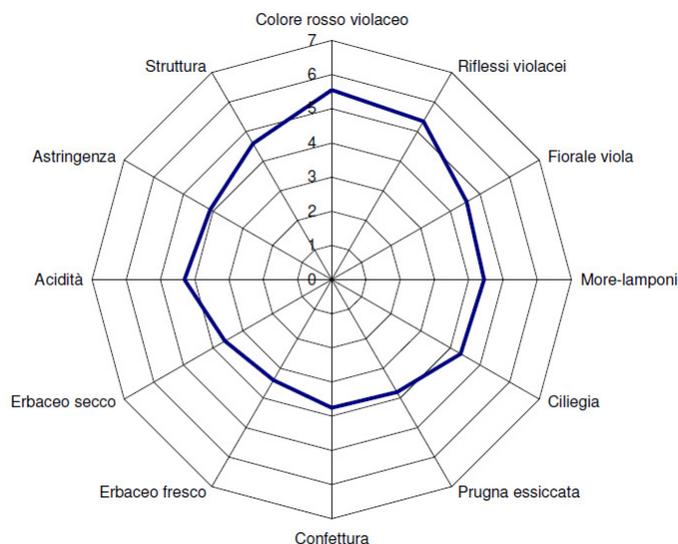
<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II° decade di aprile
Fioritura	I° – II° decade di maggio
Invaiatura	fine luglio – I° decade di agosto
Maturazione	III° decade settembre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Poco sensibile
Oidio	Poco sensibile

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1,28
Produzione per ceppo (Kg)	3,4
Numero grappoli/ceppo	14,8
Peso medio grappolo (g)	285,2
Peso medio acino (g)	2,84
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	1,28
Indice di Ravaz	2,65

	<i>PARAMETRI ENOCIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,6
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	10,4
	Ac. Tartarico (g/l)	3,8
	Ac. Malico (g/l)	6,02
VINO	Antociani bucce mg/kg uva	1.883
	Antociani totali (mg/l)	847
	Polifenoli totali (mg/l)	2.427
Minivinificazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vinificando il clone **CAB 29** si ottiene un vino colore rosso rubino di ottima intensità con riflessi violetti intesi e brillanti. All'olfatto è fine, intenso, con prevalenza di note fruttate dolci. Al gusto spicca l'acidità, si sente l'astringenza, è leggermente amarognolo, caldo. Buona la struttura e la persistenza gusto olfattiva