

VARIETÀ FORTANA N.



Costitutore

Dipartimento di Colture Arboree- Università di Bologna

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. 242 del 15/10/1991

Origine

Bosco Mesola (tra Ferrara e Ravenna)

I-CAB 1

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Matteo (MO) e Volania (FE)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1.667
Periodo di osservazione	1982 - 1987

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

Grappolo medio piccolo, compatto, di forma piramidale

Acino medio-grosso e di forma ellissoidale regolare, circolare, buccia molto pruinosa di medio spessore, consistente di colore bleu-nerastro

Vigoria media

Fertilità media

Produttività inferiore alla popolazione, costante



<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II° decade di Aprile
Fioritura	I° decade di Giugno
Invaiaatura	II° decade di Agosto
Maturazione	I° decade di Ottobre

<i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i>	<i>CLONE</i>
Botrite	Scarsa
Oidio	Media

<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
Fertilità reale	1
Produzione per ceppo (Kg)	5,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	180
Peso medio acino (g)	2,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,4
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	
VINO	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino tannico e colorato, adatto come vino da pasto. Può essere utilizzato anche in uvaggio per aumentare il contenuto tannico di altri vini