

# 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**

Carpi (MO)

I-CAB 13

## 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

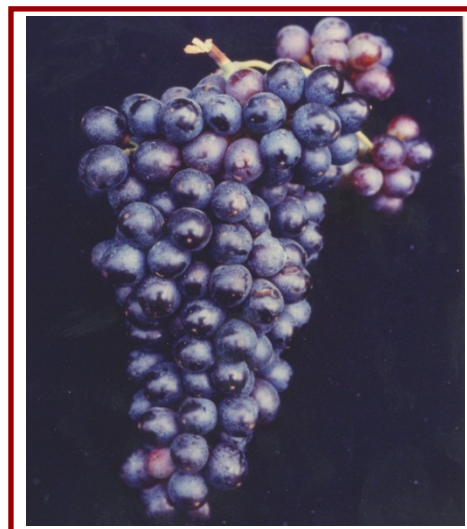
**Grappolo** medio - grande, compatto, di forma piramidale, talora con ala (una)

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

**Vigoria** medio – alta

**Fertilità** discreta

**Produttività** media



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

<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	6,1
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	210
Peso medio acino (g)	2,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	
Indice di Ravaz	

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	9,28
	Ac. Tartarico (g/l)	
<b>VINO</b>	Ac. Malico (g/l)	
	Antociani totali (mg/l)	
	Polifenoli totali (mg/l)	

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---

---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vini rossi poco alcolici, da bere giovani, spesso utilizzati in uvaggio.