

# 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 40

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2645 ceppi/ha Sesto 2,70 x 1,40
Periodo di osservazione	2004 - 2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

**Grappolo:** medio (leggermente superiore rispetto CAB 29), piramidale, alato, tendente allo spargolo

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

**Vigoria:** modesta

**Fertilità:** buona

**Produttività:** buona



<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	<b>II decade di aprile</b>
Fioritura	<b>I e II decade di maggio</b>
Invaiatura	<b>Fine luglio e I decade di agosto</b>
Maturazione	<b>III decade di settembre</b>

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

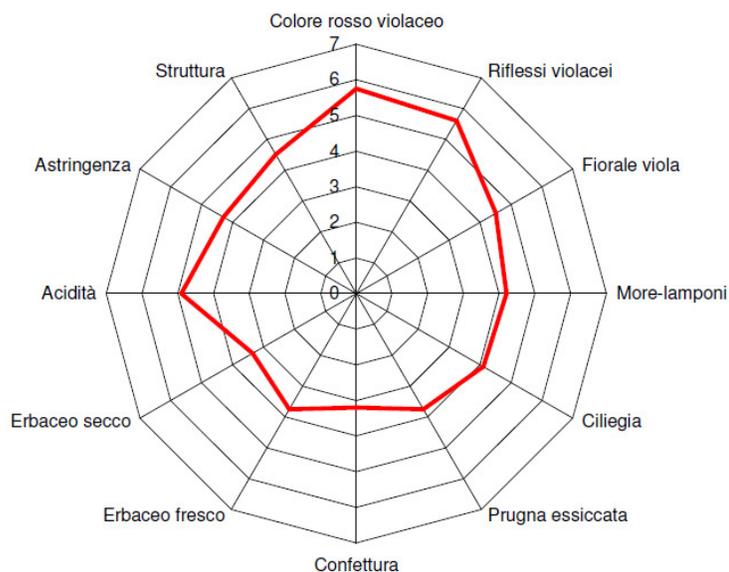
<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	<b>1,36</b>
Produzione per ceppo (Kg)	<b>3,76</b>
Numero grappoli/ceppo	<b>15,2</b>
Peso medio grappolo (g)	<b>294</b>
Peso medio acino (g)	<b>2,8</b>
Peso legno potatura (Kg/ceppo)	<b>1,1</b>
Indice di Ravaz	<b>3,42</b>

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	<b>21,9</b>
	pH	<b>3,08</b>
	Acidità totale (g/l)	<b>10,3</b>
	Ac. Tartarico (g/l)	<b>3,34</b>
	Ac. Malico (g/l)	<b>5,34</b>
<b>VINO</b>	Antociani totali bucce mg/kg di uva	<b>2.345</b>
	Antociani totali (mg/l)	<b>837</b>
	Polifenoli totali (mg/l)	<b>2.165</b>
Minivinizazioni svolte presso ASTRA – Innovazione e sviluppo s.r.l.		

---

## ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Vinificando il clone **CAB 40** si ottiene un vino colore rosso rubino di ottima intensità con riflessi violetti intesi e brillanti. All'olfatto è fine, intenso, con note floreali e fruttate ma anche fumè e speziate. Al gusto si percepisce un'acidità abbastanza intensa, si sente l'astringenza, buona la struttura e la persistenza gusto olfattiva