

# FORTANA N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 10:47. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 242 del 15/10/1991

## Origine

Bosco Mesola (FE)

I-CAB 1

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Matteo (MO); Volania (FE)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1667
Periodo di osservazione	1982-1987

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità media
- ✓ Produttività inferiore
- ✓ Buona resistenza alle crittogame, in particolare risulta poco sensibile alla *Botrytis* e al marciume acido

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza compatto
- ✿ Acino medio-piccolo, ellissoidale, con buccia molto pruinosa di colore blu-nero, di medio spessore



---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE**

---

Botrite	Scarsa
Oidio	Media

---

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CLONE**

---

Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	5,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	180,00
Peso medio acino (g)	2,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI ENOCHIMICI CLONE**

---

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

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Vino tannico e colorato, adatto come vino da pasto. Il tenore zuccherino del mosto è buono, sempre superiore alla media della popolazione. Può essere utilizzato anche in uvaggio per aumentare il contenuto tannico di altri vini.