

# FORTANA N.

Documento aggiornato al: 15/01/2025, 13:51. CREA/SNCV ©2011-2025.



## 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

Carpi (MO)

I-CAB 13

## 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 medio-alta
- ✓ Fertilità discreta
- ✓ Produttività media

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

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-grande, piramidale, compatto, a volte con un'ala
- ✿ Acino medio-grosso, ellissoidale regolare, con buccia consistente, molto pruinosa, di colore blu-nero, di medio spessore



---

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

---

Botrite	Bassa
Oidio	Bassa

---

**CARATTERISTICHE** **CLONE**  
**PRODUTTIVE**

---

Fertilità reale	1,7
Produzione per ceppo (Kg)	6,1
Numero grappoli/ceppo	29
Peso medio grappolo (g)	210,00
Peso medio acino (g)	3,6
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

---

**PARAMETRI** **CLONE**  
**ENOCHIMICI**

---

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	17,0
	pH	2,97
	Acidità totale (g/l)	9,28
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

---

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

---

Il clone fornisce vini rossi poco alcolici, da bere giovani; spesso utilizzato in uvaggio.