

# ORTRUGO B.

Documento aggiornato al: 18/09/2024, 22:51. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Bobbio (PC)

I-PC ORT 81

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria buona
- ✓ Produttività discreta
- ✓ Predilige la potatura mista e non si adatta a forme di allevamento a ricadere
- ✓ Sensibile ad oidio e muffa grigia

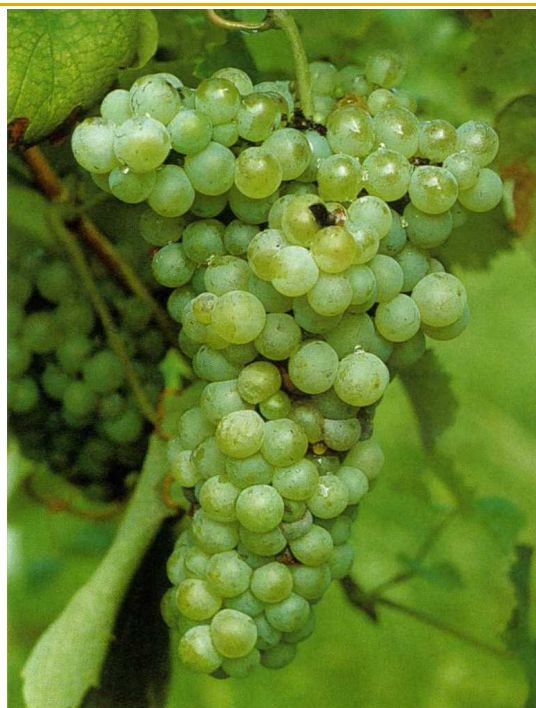
## FASE EPOCA

### FENOLOGICA

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiatura	-
Maturazione	-

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo grosso, cilindro-conico, compatto, peduncolo corto semilegnoso
- ✿ Acino medio, sferoide con buccia di colore giallo-verdastro, pruinosa, ombelico persistente



<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	-
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	350,00
Peso medio acino (g)	1,8
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (° Brix)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Fornisce un vino abbastanza alcolico, giallo dorato, leggermente profumato e dal sapore asciutto.