TERRANO N.

Documento aggiornato al: 14/11/2026, 16:02. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore
Università degli Studi di Bologna, Dip. di Colture Arboree; Università degli Studi di Bologna, DI.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)

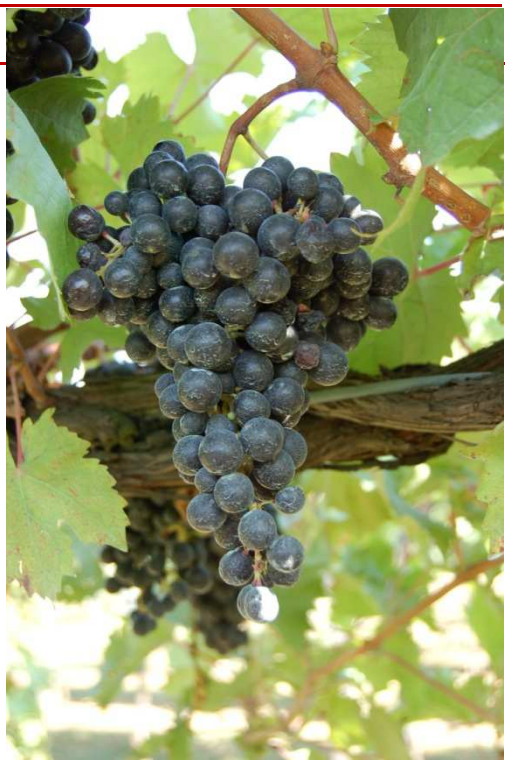
I- CAB 29

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Cadriano (BO)
Forma di allevamento	Controspalliera potata a Cordone libero
Densità di impianto (ceppi/ha)	2645
Periodo di osservazione	2004-2006

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Biotipo romagnolo della varietà Terrano, localmente chiamato “Cagnina”
- ✓ Vigoria inferiore
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività inferiore



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	*CLONE*
Botrite	Bassa
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

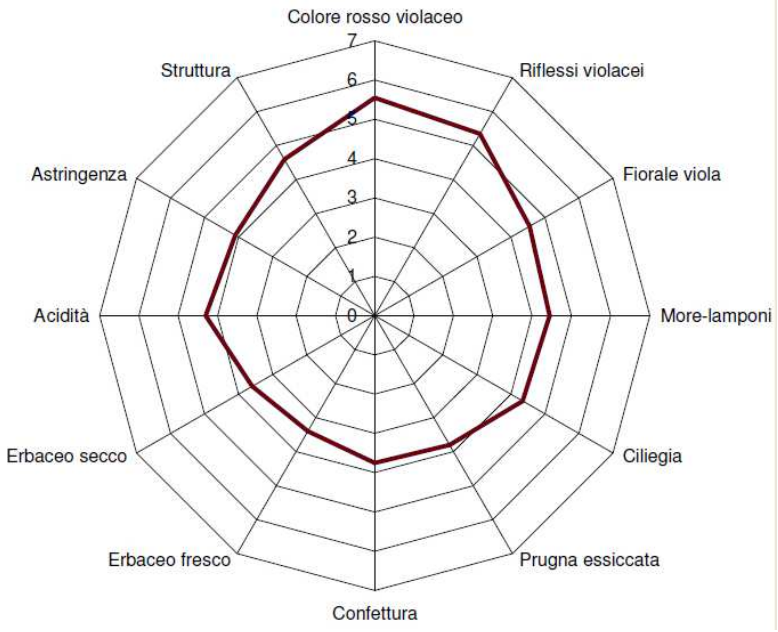
- Grappolo medio, piramidale, alato, tendente allo spargolo
- Acino piccolo, arrotondato, con buccia mediamente pruinosa di colore blu-nero e polpa consistente

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	Medio (II decade Aprile)
Fioritura	Medio-precoce (I/II decade Maggio)
Invaiatura	Media (I decade Agosto)
Maturazione	III decade Settembre

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,07
Produzione per ceppo (Kg)	3,9
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	237,00
Peso medio acino (g)	2,4
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,35
Indice di Ravaz	2,9

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	22,16
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	10,4
	Ac. Tartarico (g/l)	3,8
	Ac. Malico (g/l)	6,02
VINO	Antociani totali (mg/l)	847
	Polifenoli totali (mg/l)	2.427

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti intensi e brillanti. All'olfatto è fine, intenso, con prevalenza di note fruttate dolci. Al gusto spicca l'acidità, si sente l'astringenza, è leggermente amarognolo, caldo. Buona la struttura e la persistenza gusto-olfattiva.