

TERRANO N.

Documento aggiornato al: 21/05/2025, 06:03. CREA/SNCV ©2011-2025.



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)

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) |
| Invaiaatura | Media (I decade Agosto) |
| Maturazione | III decade Settembre |

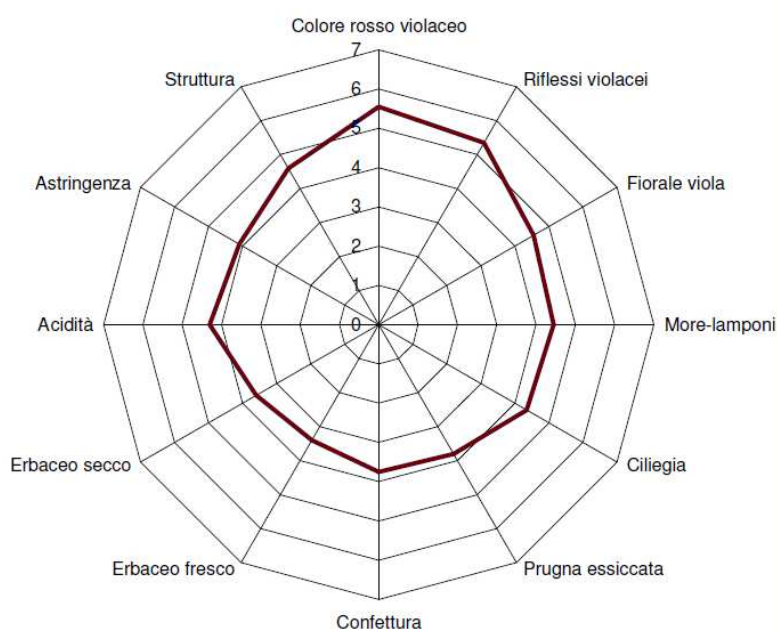
| CARATTERISTICHE PRODUTTIVE | CLONE |
|---------------------------------------|--------------|
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| 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.