

TERRANO N.

Documento aggiornato al: 21/05/2025, 07:37. 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
40

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 modesta
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produttività buona

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE

	CLONE
Botrite	Bassa
Oidio	Media

IL GRAPPOLO

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



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

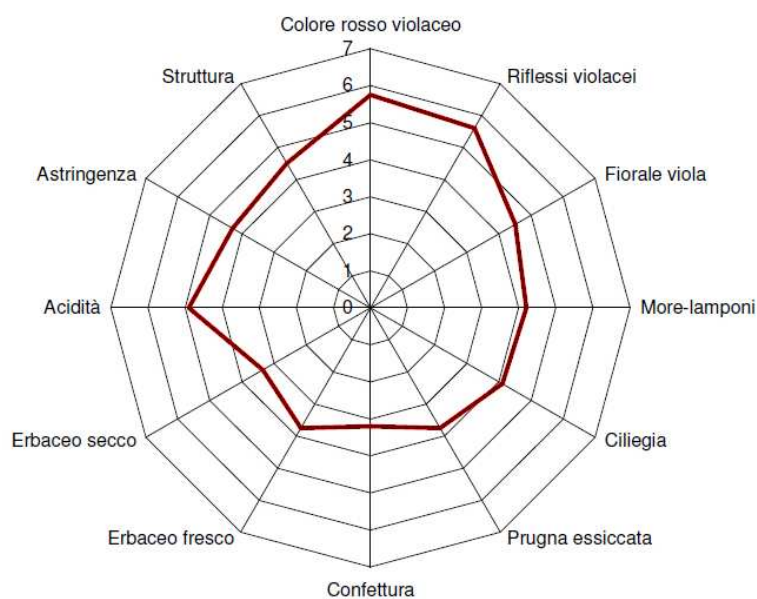
<i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

Fertilità reale	1,10
Produzione per ceppo (Kg)	4,39
Numero grappoli/ceppo	17
Peso medio grappolo (g)	249,00
Peso medio acino (g)	2,3
Peso legno potatura (g/ceppo)	1,5
Indice di Ravaz	2,9

<i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i>	<i>CLONE</i>
--	---------------------

<i>MOSTO</i>	Zuccheri (° Brix)	21,9
	pH	3,08
	Acidità totale (g/l)	10,3
	Ac. Tartarico (g/l)	3,34
	Ac. Malico (g/l)	5,34
<i>VINO</i>	Antociani totali (mg/l)	837
	Polifenoli totali (mg/l)	2.165

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino di ottima intensità con riflessi violetti intensi e brillanti. All'olfatto è fine, intenso, con note floreali e fruttate ma anche fumè e speziate. Al gusto si percepisce un'acidità abbastanza intensa, si sente l'astringenza, buona la struttura e la persistenza gusto olfattiva.