

# TERRANO N.

Documento aggiornato al: 13/12/2025, 04:10. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

Università degli Studi di Bologna, Dip. di Coltura Arboree; Università degli Studi di Bologna, DI.S.T.A.; C.I.V.V. Ampelos

I-CAB 40

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 93 del 22/04/2009

## Origine

Forlì (FC)

## CAMPO DI OMEOLOGAZIONE 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 CLONE

### CRITTOGAMICHE

Botrite	Bassa
Oidio	Media

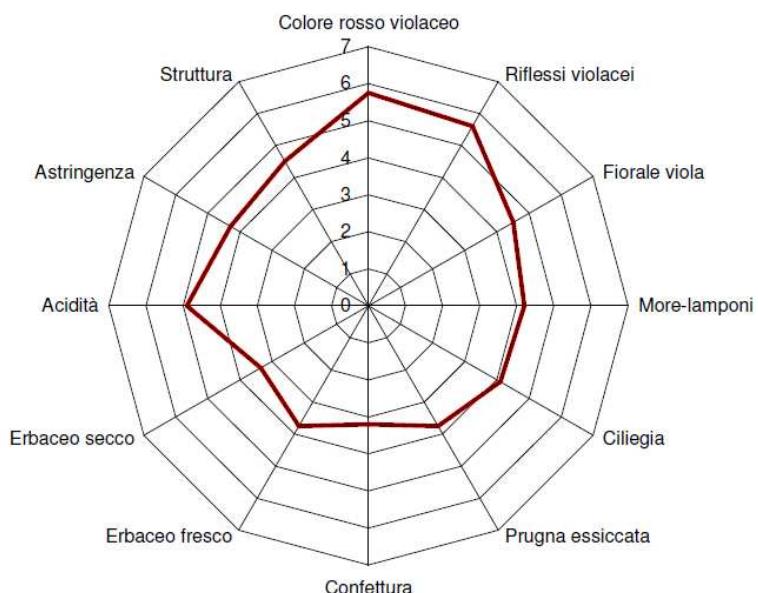


## IL GRAPPOLO

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

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>	
Germogliamento	Medio (II decade Aprile )	
Fioritura	Medio-precoce (I/II decade Maggio)	
Invaiatura	Media (I decade Agosto)	
Maturazione	III decade Settembre	
<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>		<b>CLONE</b>
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	
<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>		<b>CLONE</b>
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	
MOSTO		
Antociani totali (mg/l)	837	
VINO		
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 fiorali 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.