TERRANO N.

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



Costitutore
Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 170 del 22-7-2023

Origine
Brtonigla-Istria

I-VCR 65

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Centro Ricerche Vivai Cooperativi Rauscedo (PN)
Forma di allevamento	Guyot
Portinnesto	Kober 5BB
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2015-2017

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: media
- ✓ Fertilità: inferiore alla media
- ✓ Produttività: contenuta



IL GRAPPOLO

- Grappolo: dimensioni inferiori alla media, forma piramidale, mediamente compatto, spesso alato;
- Acino: presenta dimensioni in linea con la popolazione, forma sferica leggermente allungata, buccia consistente di colore blu-nero

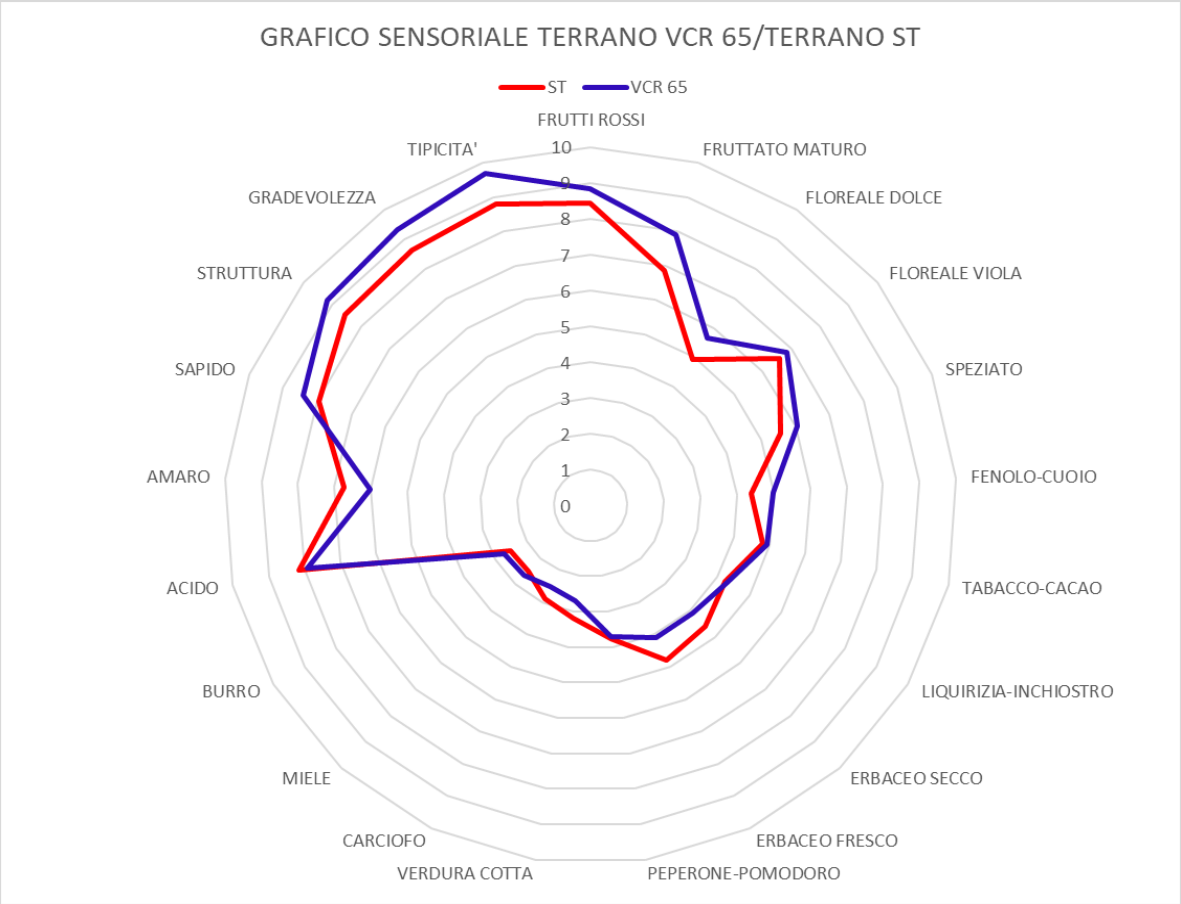
FASE FENOLOGICA	*EPOCA*
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	*CLONE*
Botrite	0,65
Oidio	0,67

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	*CLONE*
Fertilità reale	1,38
Produzione per ceppo (Kg)	3,89
Numero grappoli/ceppo	13,0
Peso medio grappolo (g)	300
Peso medio acino (g)	2,32
Peso legno potatura (g/ceppo)	948
Indice di Ravaz	4,1

	PARAMETRI ENOCHIMICI	*CLONE*
MOSTO*	Zuccheri (° Brix)	22,89
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	7,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,46
	Ac. Malico (g/l)	3,21
VINO**	Antociani totali (mg/l)	847
	Polifenoli totali (mg/l)	2188

* Dati medi relativi alle 3 annate 2015-17, ** dati medi relativi alle annate 2016-17



ANALISI SENSORIALE

Il vino ottenuto da questo biotipo è di colore rosso rubino intenso, con buon grado alcolico, l'acidità bilanciata e il contenuto in polifenoli superiore alla media. Il profilo sensoriale è ampio: sono intensi i profumi di frutti maturi (es prugna secca), floreali (fiori d'acacia) e le note di frutti rossi (ciliegia e more), oltre ad aromi speziati e di cuoio. In bocca è sapido e ben strutturato, il tannino è presente ma morbido al palato.

ATTITUDINE ENOLOGICA

L'elevato grado alcolico, l'acidità equilibrata, l'elevato contenuto in polifenoli e in tannini rendono il vino ottenuto da questo biotipo ideale per il medio-lungo invecchiamento, a dare un prodotto di pregio e qualità.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Vitigno di buona vigoria, predilige terreni poco fertili e freschi; non adatto a climi siccitosi ed eccessivamente ventosi, invece sopporta bene le gelate.