

# TERRANO N.



Documento aggiornato al: 13/12/2025, 04:11. CREA/SNCV ©2011-2025.

**Cosutitore**

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



<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

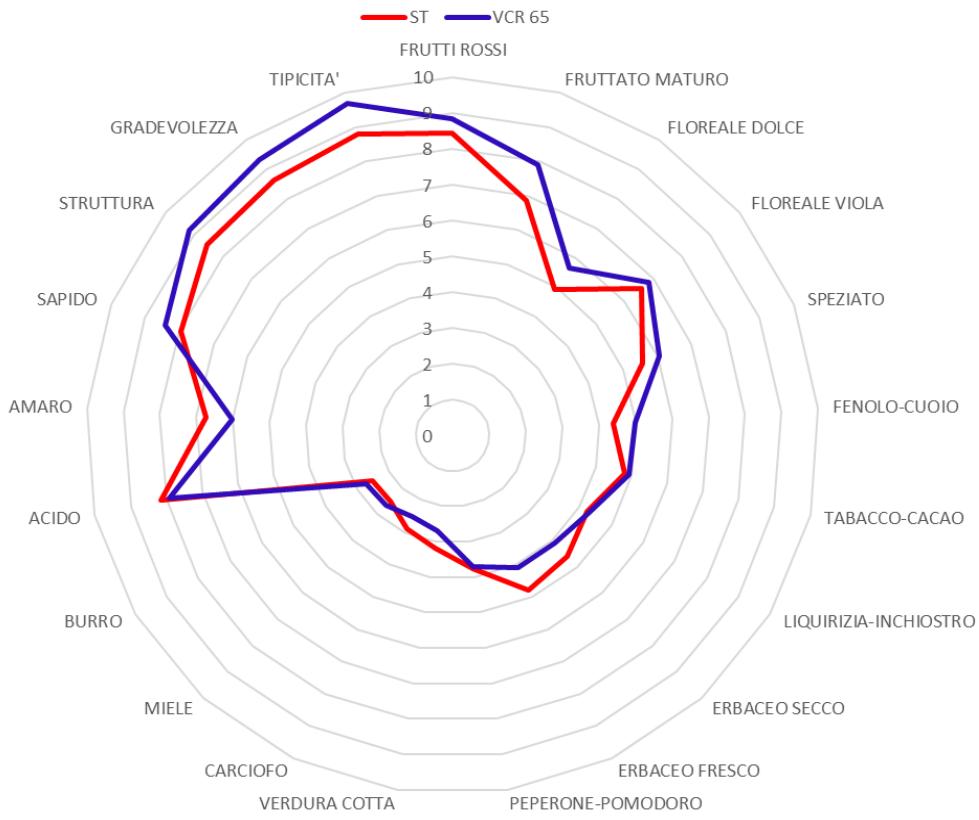
<b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>	<b>CLONE</b>
Botrite	0,65
Oidio	0,67

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
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

<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO*</b>	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
	Antociani totali (mg/l) 847
	Polifenoli totali (mg/l) 2188
<b>VINO**</b>	

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

## GRAFICO SENSORIALE TERRANO VCR 65/TERRANO ST



### **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 PODOLOGICHE**

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