

# TERRANO N.

Documento aggiornato al: 21/05/2025, 07:24. CREA/SNCV ©2011-2025.



**Cosututore**

**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



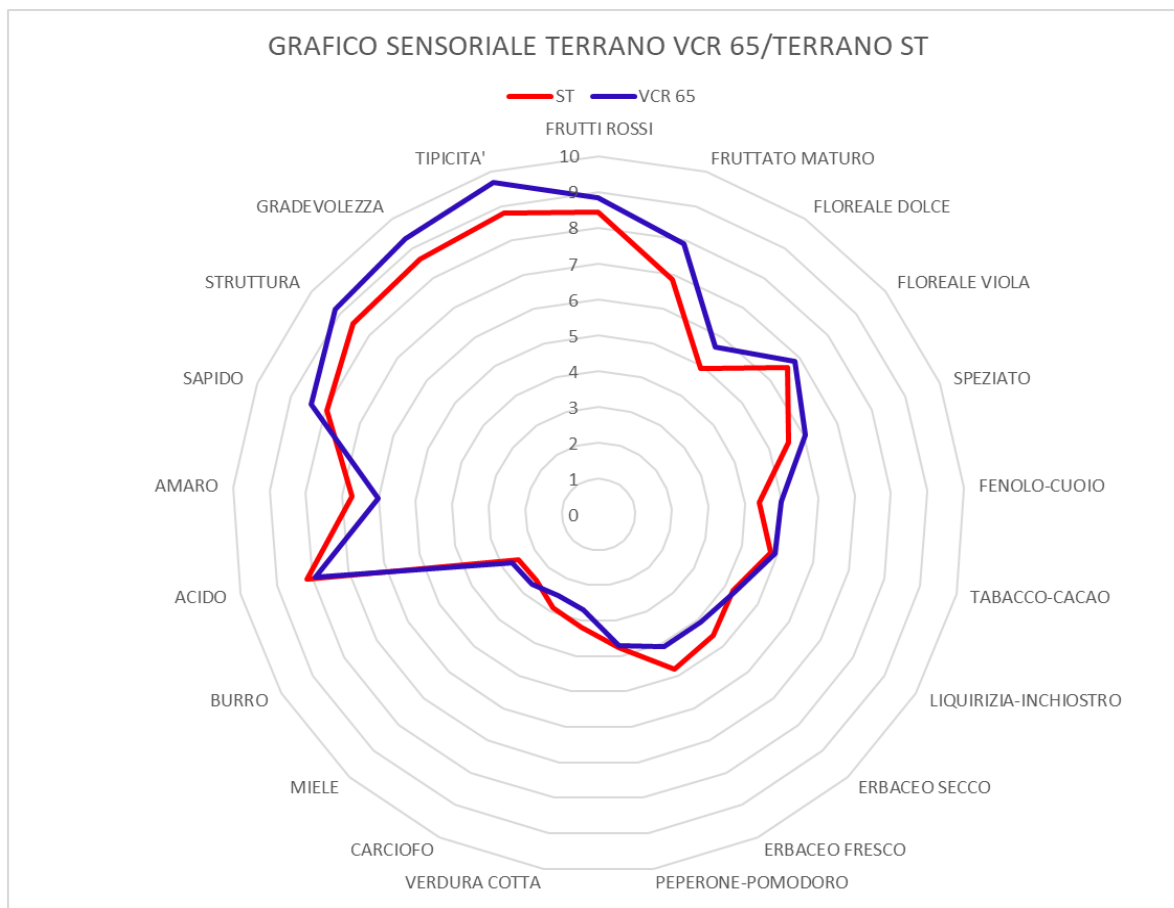
<i><b>FASE FENOLOGICA</b></i>	<i><b>EPOCA</b></i>
Germogliamento	I decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	I decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

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

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

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	22,89
	pH	3,35
	Acidità totale (g/l)	7,81
	Ac. Tartarico (g/l)	5,46
<b>VINO**</b>	Ac. Malico (g/l)	3,21
	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.