

# TERRANO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 17:18. CREA/SNCV ©2011-2024.



**Cosututore**

**Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)**

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 170 del 22-7-2023

**Origine**

**Brtonigla-Isthria**

**I-VCR 66**

## **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**

- ✓ Vigoroso
- ✓ Fertilità: superiore alla media
- ✓ Produttività: elevata

## **IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo: dimensioni leggermente superiori allo standard, forma piramidale, spesso alato
- ✚ Acino: dimensioni leggermente superiori allo standard, sferico leggermente allungato, buccia colore blu scuro-nera



<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

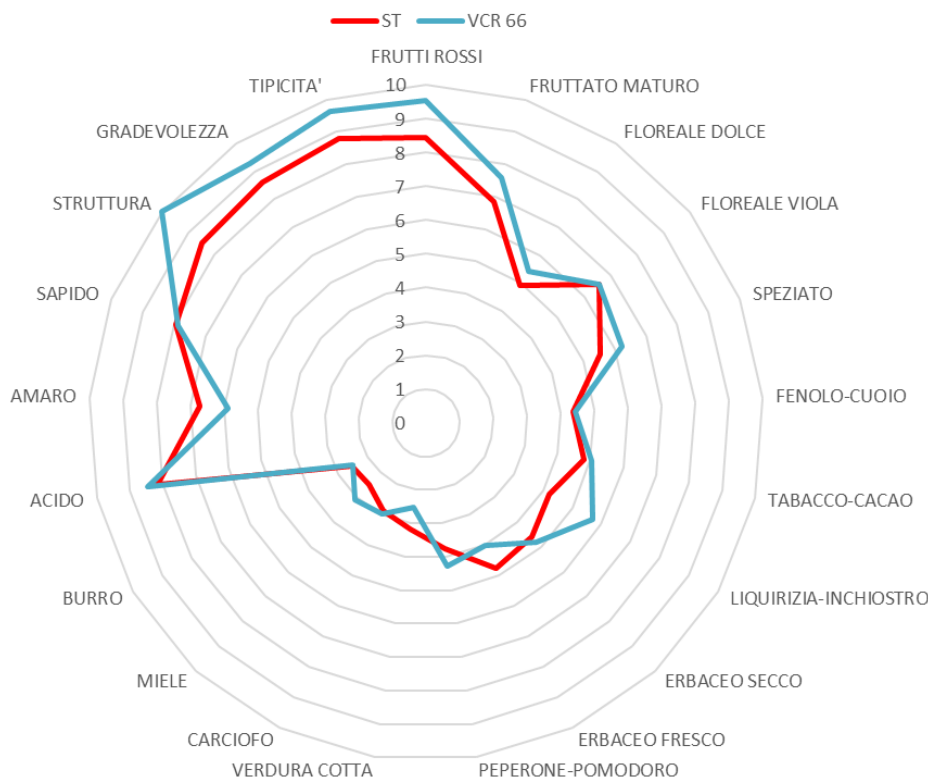
<i><b>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Botrite	0,68
Oidio	0,66

<i><b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
Fertilità reale	1,49
Produzione per ceppo (Kg)	4,28
Numero grappoli/ceppo	13,1
Peso medio grappolo (g)	327
Peso medio acino (g)	2,43
Peso legno potatura (g/ceppo)	1012
Indice di Ravaz	4,2

	<i><b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b></i>	<i><b>CLONE</b></i>
<b>MOSTO*</b>	Zuccheri (° Brix)	22,53
	pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	8,07
	Ac. Tartarico (g/l)	5,77
<b>VINO**</b>	Ac. Malico (g/l)	3,49
	Antociani totali (mg/l)	782
	Polifenoli totali (mg/l)	2112

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

GRAFICO SENSORIALE TERRANO VCR 66/TERRANO STANDARD



### ***ANALISI SENSORIALE***

Il biotipo selezionato è caratterizzato da un ottimo livello di acidità, fondamentale per la stabilità antocianica. Sotto l'aspetto della struttura e del profilo aromatico, il biotipo è risultato migliorativo della varietà, esprimendo intense note fruttate di piccoli frutti (ribes, mora) e un interessante sentore di liquirizia.

### ***ATTITUDINE ENOLOGICA***

I vini ottenuti da questo biotipo si prestano sia al consumo fresco, nel taglio di varietà con scarsa acidità ed alto pH, che alla preparazione di vini da invecchiamento grazie alla buona struttura ed all'elevata acidità.

### ***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.