FORTANA N.

Costitutore
Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite
G.U. n. 242 del 15/10/1991

Origine
Bosco Mesola (FE)

I-CAB 1

Campo di omologazione e confronto

Ubicazione	San Matteo (MO); Volania (FE)
Forma di allevamento	G.D.C.
Densità di impianto (ceppi/ha)	1667
Periodo di osservazione	1982-1987

Caratteristiche distintive rispetto alla media della popolazione

✓ Vigoria media

✓ Fertilità media

✓ Produttività inferiore

✓ Buona resistenza alle crittogame, in particolare risulta poco sensibile alla *Botrytis* e al marciume acido

Fase fenologica	*Epoca*
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiatura	II decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre

Il Grappolo

- Grappolo medio-piccolo, piramidale, abbastanza compatto
- Acino medio-piccolo, ellissoidale, con buccia molto pruinosa di colore blu-nero, di medio spessore

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE	CLONE
Botrite	Scarsa
Oidio	Media

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE	CLONE
Fertilità reale	1,00
Produzione per ceppo (Kg)	5,04
Numero grappoli/ceppo	28
Peso medio grappolo (g)	180,00
Peso medio acino (g)	2,85
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	PARAMETRI ENOCHIMICI	CLONE
MOSTO	Zuccheri (° Brix)	17,4
	pH	3,31
	Acidità totale (g/l)	8,6
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
VINO	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

ANALISI SENSORIALE

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino tannico e colorato, adatto come vino da pasto. Il tenore zuccherino del mosto è buono, sempre superiore alla media della popolazione. Può essere utilizzato anche in uvaggio per aumentare il contenuto tannico di altri vini.