

# ORTRUGO B.



## Costitutore

Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Agraria di Piacenza

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Albarola di Vigolzone (PC)

I-PC ORT 80

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione                     | - |
| Forma di allevamento           | - |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | - |
| Periodo di osservazione        | - |

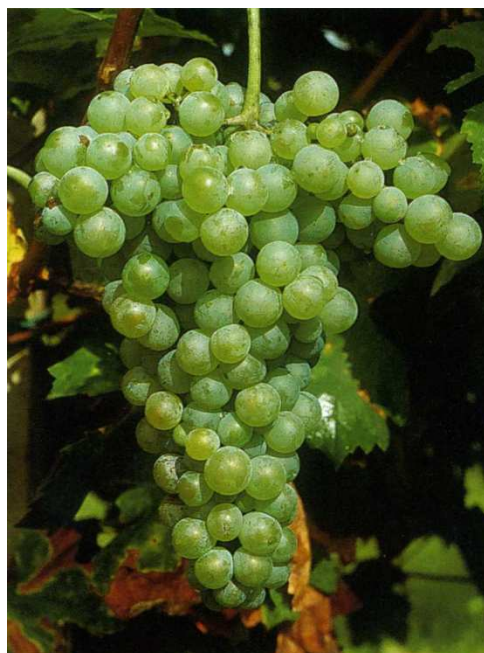
## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività elevata
- ✓ Predilige la potatura mista e non si adatta a forme di allevamento a ricadere
- ✓ Sensibile ad oidio e muffa grigia

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|-------|
| Germogliamento  | -     |
| Fioritura       | -     |
| Invaiaura       | -     |
| Maturazione     | -     |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo grosso, cilindro-conico, compatto, peduncolo corto semilegnoso
- ✚ Acino medio, sferoide con buccia di colore giallo-verdastro, pruinosa, ombelico persistente



| <b><i>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|----------------------------------------------|---------------------|
| Fertilità reale                              | -                   |
| Produzione per ceppo (Kg)                    | -                   |
| Numero grappoli/ceppo                        | -                   |
| Peso medio grappolo (g)                      | 340                 |
| Peso medio acino (g)                         | 1,8                 |
| Peso legno potatura (g/ceppo)                | -                   |
| Indice di Ravaz                              | -                   |

|              | <b><i>PARAMETRI<br/>ENOCHIMICI</i></b> | <b><i>CLONE</i></b> |
|--------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>MOSTO</b> | Zuccheri (° Brix)                      | -                   |
|              | pH                                     | -                   |
|              | Acidità totale (g/l)                   | -                   |
|              | Ac. Tartarico (g/l)                    | -                   |
|              | Ac. Malico (g/l)                       | -                   |

## ***ANALISI SENSORIALE***

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

Fornisce un vino abbastanza alcolico, di un certo corpo, poco acido, leggermente profumato e dal sapore asciutto.