

# ORTRUGO

Vitigno di antica origine coltivato nell'areale piacentino.



**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice espanso, cotonoso, verde giallastro con sfumature rosso violacee. Foglia grande, leggermente reniforme, trilobata, a volte pentalobata. Seno peziolare a U aperto quasi a graffa. Pagina inferiore lanuginosa con nervature setolose e rosate alla base. Grappolo grande, lungo, cilindrico-conico, spesso con un'ala, compatto. Acino medio sferoidale; buccia pruinosa, coriacea.

**Attitudini culturali:** vitigno di buona vigoria con portamento della vegetazione assurgente. Preferisce terreni di medio impasto o anche argillosi, leggermente calcarei purché non umidi, e climi ventilati non troppo caldi.

**Allevamento e potatura:** predilige sistemi a potatura mista tipo Guyot.

**Epoca di germogliamento:** media.

**Epoca di maturazione:** media.

**Produzione:** abbondante e costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** sensibile alla botrite, al marciume acido, alla carenza di magnesio e al disseccamento del rachide.

**Potenziale enologico:** dà vini di colore giallo paglierino abbastanza di corpo, leggermente profumati.

**Cloni in moltiplicazione:** Ortrugo VCR245, PCORT80, PCORT81.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	212	269	380	525	561

## ORTRUGO VCR245

Origine: Ziano  
Piacentino (PC)

Anno di omologazione: 2010



▼ MEDIA VARIETALE

VIGORIA	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████
GRAPPOLO	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████
ACINO	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████
PRODUTTIVITÀ	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████	██████████

**Potenziale enologico:** dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con tenui profumi floreali-fruttati, di sapore asciutto, sapidi, freschi. Buona la struttura; possono essere utilizzati anche come base spumante.

## ANALISI SENSORIALE

● Media varietale ● VCR245

