

Riqualificazione della viticoltura della pianura litoranea.

RISULTATI

Dall'indagine fino ad ora condotta è emersa una notevole diversità tra vini ottenuti nelle varie aziende valutate dell'area litoranea, pur nelle evidente uniformità delle caratteristiche pedologiche e climatiche della zona. I terreni hanno generalmente una granulometria con una componente sabbiosa superiore al 90% almeno nell'area ferrarese, più argillosa verso il litorale ravennate. Ma anche all'interno delle aree più omogenee le caratteristiche idromorfiche sembrano influire significativamente le caratteristiche dei vini; 4 sembrano le tipologie di terreno dominanti. Piuttosto diversificate sono apparse le pratiche agronomiche: tra le forme di allevamento predomina il capovolto, il GDG è presente nelle aziende a meccanizzazione più spinta. Di conseguenza anche le densità di impianto sono diverse. I dati produttivi e la maturazione dell'uva risultano parametri chiaramente influenzati sia dalla tipologia del terreno che dalla forma di allevamento. Il vitigno Fortana evidenzia talvolta una certa difficoltà a raggiungere il livello ottimale di maturazione ma una raccolta posticipata non sempre è correlata ad un aumento degli zuccheri e del contenuto in polifenoli.

I profili sensoriali dei vini hanno messo in evidenza alcune caratteristiche peculiari del Fortana; colore rosso rubino brillante, chiaro risultato dell'interazione vitigno-suolo sabbioso, profumi di ciliegia e bacche rosse.

Dall'analisi dei vini emerge una buona attitudine del vitigno Fortana a produrre vini giovani con una buona intensità di colore, una discreta struttura, un buon livello di antociani e polifenoli soprattutto quando la produttività non è eccessiva e il terreno più sabbioso.