

# Fiano B

Variedad de uva de vino.



## Origen

El Fiano es una variedad originaria de Italia, probablemente de la región de Campania.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Fiano

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

## Datos regulatorios

En Francia, el Fiano está inscrito oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2018 en la lista A, y está clasificado. Esta variedad también está inscrita en los catálogos de otros países miembros de la Unión Europea: Bulgari

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven de color blanco, con un ligero ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes verdes con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos, a veces de estrías rojas,
- a las hojas adultas orbiculares con tres, cinco o a veces siete lóbulos con bordes hacia el envés, con un seno peciolar poco abierto en lira o en V, de dientes mucronados, de largo medio en relación a su base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano o alabeado, con hinchazón ligera, plisado en el peciolo y, en el envés del limbo, una densidad baja a media de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma elíptica.

# Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	223	239	180	188	246	248	227	257
Allele 2	153	225	239	186	194	252	254	243	261

## Cultivo y habilidades agronómicas

El Fiano es una variedad vigorosa de porte semi-erguido. Es poco fértil, pero su producción es constante. Es preferible manejarla en poda larga. Esta variedad está adaptada a climas cálidos y secos y presenta un buen comportamiento en suelos poco fértiles. El Fiano puede sufrir millerandaje en caso de lluvias primaverales.

## Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Fiano lleva el número 1315.

## Fenología

época de desborre: 2 días antes de la variedad Chasselas.

época de maduración: 2ª época, 3 semanas y media después de la variedad Chasselas.

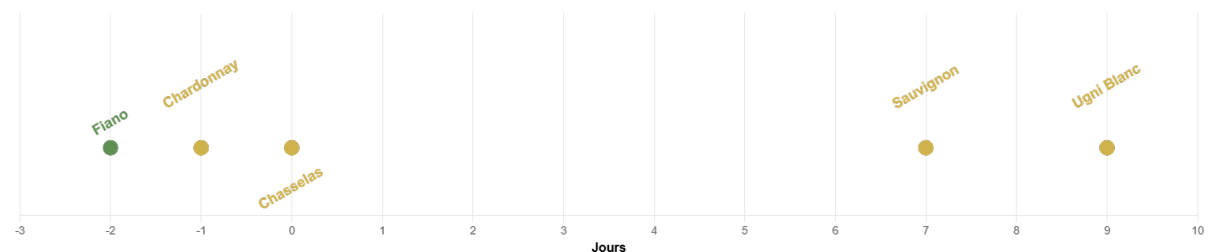
## Potencial tecnológico

Los racimos del Fiano son de tamaño mediano a pequeño y más bien compactos. Las bayas son de tamaño mediano, con gran presencia de pruina, de sabor simple, con un pellejo fino y una pulpa jugosa. Los vinos de Fiano son de color amarillo paja, redondos, con aromas de miel, de flores, de avellana y de especias, con un ligero amargor final ocasional. Son vinos aptos para el envejecimiento en botella.

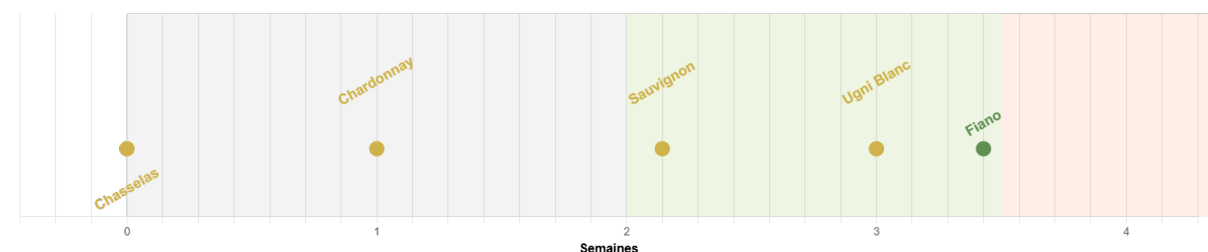
## Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Fiano es sensible al oídio, sobre todo durante el periodo de floración. Por el contrario, es menos sensible al mildiu.

## Debourrement



## Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1910, Ed. Masson, París, Francia.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministero de Agricultura italiano [[web site](#), visited in 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.



---

*Plantuva, todos los derechos reservados,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*