

**Costitutore**

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

**Origine**

Colli Euganei (PD)

I-FEDIT 7 C.S.G.

**CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

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

**CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

✓ Vigoroso

✓ Mediamente tollerante alla botrite

<b>FASE FENOLOGICA</b>	<b>EPOCA</b>
Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-

**IL GRAPPOLO**

- ✚ Grappolo medio-piccolo, tronco-piramidale, corto, compatto, a volte alato (un'ala)
- ✚ Acino medio, sferoidale, regolare, con buccia mediamente consistente, di colore giallo dorato con aree ambrate a maturazione



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

	<b><i>PARAMETRI ENOCIMICI</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***

Si ottiene un vino di colore giallo paglierino, a volte tendente al giallo carico, con profumo caratteristico, asciutto, mediamente acido, di buon corpo. Adatto per uvaggi, può essere vinificato sia nella tipologia fermo che frizzante.