

# TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 08/05/2026, 23:51. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Giuseppe Tocchetti – Due Carrare (PD)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Colli Berici (VI)

I-FEDIT 14 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

- ✓ Vigoria media
- ✓ Produttività media, costante e di qualità
- ✓ Mediamente sensibile alla botrite

| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|------------------------|--------------|
| Germogliamento         | -            |
| Fioritura              | -            |
| Invaiaatura            | -            |
| Maturazione            | -            |

## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo medio, tronco-conico, mediamente compatto
- ✚ Acino medio, quasi sferico, con buccia di colore blu-violaceo, pruinosa, mediamente consistente



| <i><b>CARATTERISTICHE<br/>PRODUTTIVE</b></i> | <i><b>CLONE</b></i> |
|--|---------------------|
| 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                              | -                   |

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

---

### ***ANALISI SENSORIALE***

---



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Fornisce un vino di colore rosso rubino non molto intenso, dal profumo tipico, delicato, asciutto, gradevole e di media struttura. Idoneo alla produzione di vini fermi, anche nella tipologia “novello”, sia da solo che in uvaggio.