

# TOCAI ROSSO N.

Documento aggiornato al: 24/12/2025, 09:45. CREA/SNCV ©2011-2025.



## Costitutore

CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura,  
Conegliano (TV);  
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e  
Agricoltura di Vicenza

**Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**  
G.U. n. 199 del 27/08/1990

## Origine

Località Ponte di Barbarano (VI)

I-ISV-C VI 2

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	Ponte di Barbarano (VI); Lonigo (VI)
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	2600
Periodo di osservazione	1983-1987

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ **Grappolo** leggermente più grande
- ✓ Fertilità delle gemme leggermente superiore
- ✓ Produttività buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	II decade Giugno
Invaiaura	II decade Agosto
Maturazione	III decade Settembre

SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)	CLONE
Botrite	-
Oidio	-

## IL GRAPPOLO

- ✳ Grappolo grande, tronco-piramidale, alato
- ✳ Acino medio-grosso, rotondeggiante



<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE</b>
Fertilità potenziale delle gemme	1,73
Produzione per ceppo (Kg)	7,9
Numero grappoli/ceppo	44,4
Peso medio grappolo (g)	178
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE</b>
<b>MOSTO</b>	Zuccheri (°Brix)	21,05
	pH	3,20
	Acidità totale (g/l)	4,80
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

## **ANALISI SENSORIALE**

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso rubino molto intenso; fruttato, caratteristico. Di sapore gradevole, leggermente amarognolo, di buona acidità.

Idoneo per la produzione di vini giovani o novelli.